

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**  
**FACULTAD DE INGENIERIA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL**



**UNS**  
UNIVERSIDAD  
NACIONAL DEL SANTA

---

**“VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS POR  
CERPER S.A. EN EMPRESAS DE CHIMBOTE, SAMANCO Y COISHCO”**

---

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR  
EL TITULO PROFESIONAL DE  
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**PRESENTADO POR:**

**Bach. CARBAJAL RÍOS, Diana Rosy**

**ASESOR:**

**Dra. AGUIRRE VARGAS, Elza Berta**

**NUEVO CHIMBOTE – PERÚ**

**2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA**  
**AGROINDUSTRIAL**



**CONSTANCIA DE ASESORAMIENTO**

El presente trabajo de suficiencia profesional titulado:

**“VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS POR CERPER  
S.A. EN EMPRESAS DE CHIMBOTE, SAMANCO Y COISHCO”**

elaborado por el bachiller.

**DIANA ROSY CARBAJAL RIOS**

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Agroindustrial. Ha cumplido con los requisitos exigidos por el reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional del Santa.

En señal de conformidad, firmo el presente trabajo en calidad de Asesor.



---

Dra. Elza Berta Aguirre Vargas  
ASESORA

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA**  
**AGROINDUSTRIAL**



**HOJA DE CONFORMIDAD DEL JURADO EVALUADOR**

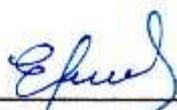
El presente trabajo de suficiencia profesional titulado: “VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS POR CERPER S.A. EN EMPRESAS DE CHIMBOTE, SAMANCO Y COISHCO”

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO  
PROFESIONAL  
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

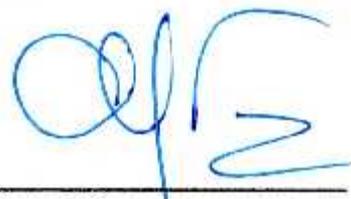
Revisado y Aprobado por el Jurado Evaluador:



Dra. Luz María Paucar Menacho  
PRESIDENTA



Dra. Aguirre Vargas, Elza Berta  
SECRETARIA



Ms. Sergio Rafael Albitres Abanto  
VOCAL



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
E.P. DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



ACTA DE SUSTENTACIÓN INFORME FINAL  
TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Siendo las 11 horas del día veintisiete de enero del dos mil veintiuno, se instaló mediante la plataforma virtual ZOOM, el Jurado Evaluador, designado mediante T/Resolución N° 217-2020-UNS-CFI integrado por los docentes:

- **Dra. Luz María Paucar Menacho** (Presidente)
- **Dra. Elza Berta Aguirre Vargas** (Secretaria)
- **Ms. Sergio Rafael Albitres Abanto** (Integrante)

Para dar inicio a la Sustentación del Informe Final de Trabajo de Suficiencia Profesional:

**“VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS POR CERPER S.A. EN LAS EMPRESAS DE CHIMBOTE, SAMANCO Y COISHCO”**, elaborado por la bachiller en Ingeniería Agroindustrial.

**CARBAJAL RIOS DIANA ROSY**

Asimismo, tiene como Asesora a la docente: **Dra. Elza Berta Aguirre Vargas**

Finalizada la sustentación, la tesista respondió las preguntas formuladas por los miembros del Jurado Evaluador.

El Jurado después de deliberar sobre aspecto relacionados con el trabajo, contenido y sustentación del mismo, y con las sugerencias pertinentes en concordancia con el Artículo 103° del Reglamento de Grados y títulos de la Universidad Nacional del Santa, declaran:

BACHILLER	PROMEDIO VIGESIMAL	PONDERACIÓN
CARBAJAL RIOS DIANA ROSY	16	BUENO

Siendo las 12:00 horas del mismo día, se dio por terminada dicha sustentación, firmando en señal de conformidad el Jurado Evaluador.

Nuevo Chimbote, 27 de enero del 2021.

  
\_\_\_\_\_  
**Dra. Elza Berta Aguirre Vargas**  
Secretaria

  
\_\_\_\_\_  
**Dr. Luz María Paucar Menacho**  
Presidente

  
\_\_\_\_\_  
**Ms. Sergio Rafael Albitres Abanto**  
Integrante



### CERTIFICADO DE TRABAJO

Por la presente CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. con R.U.C. N° 20100011884, domiciliada en Av. Santa Rosa N° 601 La Perla, Callao, certifica que el **Sr(a). CARBAJAL RIOS DIANA ROSY** de nacionalidad peruana, identificado con DNI. N° 45600322 ha trabajado en nuestra empresa desde el **06/05/2013** hasta el **11/01/2016** teniendo como último cargo de **INSPECTOR** del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el ámbito Nacional.

Se expide el presente Certificado para los fines pertinentes.

La Perla, Callao 03 de Febrero del 2016.

  
CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.  
José Antonio Chavarría A.  
GERENTE GENERAL

## DEDICATORIA

Dios está presente en cada paso  
que doy , por ello vivo agradecida  
cada día de mi vida.

A mis padres por su apoyo en todo  
momento de carrera profesional.

A mi hijita Dayana que me motiva  
a seguir cumpliendo con mis objetivos.

A las personas conocidas que  
me ayudaron en todo este tiempo,  
apoyándome con sus consejos que  
fueron un aporte en mi vida profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por ser mi guía y acompañarme en el transcurso de mi vida.

A mi familia, por haberme dado la oportunidad de formarme en esta prestigiosa universidad y haber sido mi apoyo durante todo este tiempo.

De manera especial a mi asesora Elza Berta Aguirre Vargas, por su tiempo y paciencia para guiarme en la elaboración de este trabajo por experiencia profesional, sobre todo por sus valiosas enseñanzas y consejos que fueron aplicados en este trabajo, así poder lograr los objetivos trazados.

A la Universidad Nacional del Santa por albergarme el tiempo necesario para adquirir conocimientos valiosos para luego poder aplicarlo en el campo laboral y así realizar una buena representación a la entidad.

A la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A., por darme la oportunidad de ganar experiencia en el sector pesquero, aplicar mis conocimientos aprendidos en la Universidad, aprender a buscar soluciones a los problemas en el campo y por las constantes capacitaciones que me brindaban, para mejorar cada día.

## INDICE

TEMA	Pag.
I. TEMA ESPECIFICO ABORDADO .....	5
II. CONTEXTUALIZACION DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL .....	5
III. IMPORTANCIA DEL EJERCICIO DE LA CARRERA PROFESIONAL.....	7
IV. OBJETIVOS PLANTEADOS Y LOGRADOS .....	9
4.1. OBJETIVO GENERAL .....	9
4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	9
V. SUSTENTO TEORICO DEL TEMA ABORDADO.....	10
VI. ORGANIZACIÓN Y SISTEMATIZACION DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS ...	49
VII. UBICACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS EN EL MARCO DEL SUSTENTO TEORICO .....	51
VIII. APORTES LOGRADOS PARA EL DESARROLLO DEL CENTRO LABORAL .....	130
IX. APORTES PARA LA FORMACION PROFESIONAL .....	131
X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	132
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	134
ANEXOS .....	138

## INDICE DE TABLA

TEMA	Pag.
Tabla 1. Zonas Geográficas donde se ejecutó el programa de control y vigilancia de la pesca y desembarque en el ámbito nacional .....	5
Tabla 2. Establecimientos industriales inspeccionados por la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. distribuidas por zonas.....	6
Tabla 3. Análisis proximal (%) de la anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> ).....	40
Tabla 4. Componentes minerales (%) de la anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> ).....	40
Tabla 5. Análisis de ácidos grasos (%) de la anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> ).....	41
Tabla 6. Análisis proximal de la anchoveta blanca.....	44
Tabla 07. Longitud mínima de malla para redes de cerco o boliche.....	45
Tabla 08. .Longitud mínima de malla para redes cortineras .....	45
Tabla 09. .Longitud mínima de malla para redes de arrastre .....	46
Tabla 10. Talla mínima de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles para extraer los principales peces marinos.....	47
Tabla 11. ..Talla mínima de captura de los principales invertebrados.....	48

## INDICE DE FIGURAS

TEMA	Pag.
Figura 1. Desembarque de pescados de origen marítimo, 2018.....	12
Figura 2. Evolución del Desembarque de Anchoveta, 2010-2018.....	13
Figura 3. . Desembarque de recursos hidrobiológicos para fresco según especie (2017 – 2020 (Hasta Setiembre).....	14
Figura 4. Extracción en la Amazonia de RRHH de origen continental por tipo de utilización, según especie, 2013 (toneladas métricas brutas). ....	15
Figura 5. Extracción de recursos hidrobiológicos de origen continental, destino fresco, 2013 (estructura porcentual). ....	16
Figura 6. Figura 6. Extracción de recursos hidrobiológicos de origen continental, según especie, destino fresco, 2013 (toneladas métricas). Fuente. Ministerio de Producción (2015).....	17
Figura 7. Captura en Perú máxima permisible del sector pesquero anchoveta, 2003-2014 (Miles de toneladas métricas). Fuente. Instituto del mar del Perú.....	18
Figura 8. En Perú el número de embarcaciones pesqueras de mayor escala Autorizadas a realizar actividad extractiva, 2011-2013. Fuente. Ministerio de Producción.....	19
Figura 9. Proceso productivo de harina y aceite de pescado .....	21
Figura 10. Exportaciones Peruanas de aceite de pescado en volúmenes (Miles TM) y precio (US\$/TM), 1994- 2012.....	24
Figura 11. Anchoveta.....	41
Figura 12. Anchoveta blanca .....	45
Figura 13. Flujograma del proceso de Vigilancia y control en plantas de Consumo Humano Indirecto elaborado por la empresa CERTTIFICACIONES DEL PERU S.A. 2012 .....	51

Figura 14. Flujograma del proceso de Vigilancia y control en plantas de Consumo Humano Directo elaborado por CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. (2012).....	52
Figura 15. Estructura del Programa de Control de Descarga de CERTIFICACIONES DEL PERU.....	53
Figura 16. Especificaciones técnicas del precinto de seguridad .....	60
Figura 17. Instalación del precinto de seguridad según el tipo de embarcación pesquera .....	61
Figura 18. Correcta identificación de la E/P según el tipo de E/P .....	64
Figura 19. Verificación del equipo SISESAT .....	65
Figura 20. Ubicación de caja de luces .....	65
Figura 21. Luces indicadoras .....	65
Figura 22. Mensaje recibido de SISESAT .....	66
Figura 23. Precinto de seguridad de metal de PRODUCE .....	66
Figura 24. Verificación de especie en bodega de E/P .....	67
Figura 25. Acta de Inspección en desembarque .....	68
Figura 26. Acta de Reporte de Ocurrencias .....	69
Figura 27. Acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos .....	70
Figura 28. Informe técnico .....	71
Figura 29. Verificación de la licencia de procesamiento de la PPPP .....	72
Figura 30. Parámetros de calibración impresos en el Reporte de pesaje .....	73
Figura 31. Certificado de Calibración de una planta de CHI .....	75
Figura 32. Tolva de pesaje .....	76
Figura 33. Manguera plástica transparente .....	76
Figura 34. Celda de carga .....	77
Figura 35. Caja de conexión de celdas .....	77
Figura 36. Precinto cometa en la caja de conexión de celdas .....	78
Figura 37. Precinto esticker en el tablero de control eléctrico .....	78
Figura 38. Electrovalvulas.....	79

Figura 39. Filtro lubricador .....	79
Figura 40. Pantalla de tablero de control eléctrico donde muestra falla de celda .....	79
Figura 41. Sensores .....	80
Figura 42. Pesas patrón certificado .....	80
Figura 43. Verificación de la especie que se descarga .....	81
Figura 44. Reporte de prueba de pesaje de CHI .....	82
Figura 45. Pretolva .....	83
Figura 46. Reporte de pesaje de una descarga sin inconvenientes .....	84
Figura 47. Verificación del Reporte de Calas .....	88
Figura 48. Acta de Inspección en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros – CHI ....	89
Figura 49. Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad de Instrumentos de Pesaje .....	90
Figura 50. Acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos ...	91
Figura 51. Muestreo de recursos hidrobiológicos cerca de la tolva de pesaje .....	93
Figura 52. Hoja de trabajo de muestreo .....	94
Figura 53. Parte de muestreo .....	95
Figura 54. Acta de inspección de muestreo .....	96
Figura 55. Tabla de evaluación físico sensorial de pescado .....	97
Figura 56. Tabla de evaluación físico sensorial de pota .....	98
Figura 57. Balanza industrial de plataforma .....	99
Figura 58. Balanza Industrial de Plataforma Camionera .....	100
Figura 59. Pesadores de Faja o Balanzas Continuas .....	100
Figura 60. Certificado de calibración de una planta de CHD .....	101
Figura 61. Recepción de anchoveta desde una cámara isotérmica para CHD .....	102
Figura 62. Recepción desde la E/P de Caballa para CHD .....	102
Figura 63. Reporte de pesaje de una planta de CHD .....	103
Figura 64. Guía de remisión de anchoveta para Consumo Humano Directo .....	104

Figura 65. Área de proceso de elaboración de filete de pescado .....	105
Figura 66. Acta de recepción de recurso hidrobiológicos en plantas de procesamiento de recursos hidrobiológicos – CHD .....	106
Figura 67. Recepción de residuos en una Planta de Reaprovechamiento .....	107
Figura 68. Guía de remisión de descartes .....	108
Figura 69. Acta de descarte del lugar de procedencia .....	109
Figura 70. Acta de recepción de descartes y/o residuos en planta de procesamiento de productos pesqueros .....	111
Figura 71. Tolva de pesaje para harina residual .....	112
Figura 72. Recepción de descartes en la planta de harina .....	113
Figura 73. Volquete descargando residuos en planta de harina residual .....	113
Figura 74. Peso de residuos provenientes de la planta de CHD .....	114
Figura 75. Reporte de pesaje de descarte de anchoveta .....	115
Figura 76. Reporte de pesaje de residuos de pota. ....	116
Figura 77. Verificar si en el área de recepción de residuos sea el que corresponde .....	117
Figura 78. Verificar si la recepción era de descarte de anchoveta .....	117

## RESUMEN

El presente trabajo de suficiencia profesional, tiene como objetivo general describir e informar sobre el trabajo realizado en los escenarios de chata/muelle, tolva y muestreo en las plantas procesadoras de productos pesqueros para consumo humano directo y consumo humano indirecto correspondiente a la ejecución de los procedimientos generales y actividades específicas del programa de vigilancia y control de las actividades pesqueras realizados por la empresa CERPER S.A. como parte de los servicios de terceros prestados al Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN) , teniendo como temas principales la situación actual de la pesca, normativas que se usaban en el periodo de trabajo del Programa de Vigilancia y Control de las PVCAPAAN, dichas normas vigentes en ese tiempo fueron utilizadas para redactar el Manual del Inspector, se detalla la importancia y la experiencia laboral cuando se realizaba las inspecciones en cada escenario programado, se describió las actividades realizadas con sus respectivos actas e infracciones según corresponda, el trabajo de inspección se realizaba en los distritos de Chimbote, Coishco, Samanco y en la Provincia del Santa. Plasmando los objetivos que se lograron durante el tiempo que se brindó el servicio de inspección.

Se redacta el sustento teórico del tema abordado, donde se da a conocer la situación actual de la pesca en Perú, sobre desembarque, captura de anchoveta para la harina y aceite de pescado, organización y sistematización de las experiencias logradas donde se mostró a través de un flujograma un resumen de las actividades realizadas en las plantas procesadoras de productos pesqueros de consumo humano indirecto (CHI) o directo en cada escenario, se realizaban respetando las políticas, los procedimientos plasmados en el manual del inspector proporcionados por el empleador.

Concluyendo se puede decir que en cada inspección se demostró capacidad técnica al resolver con ética y profesionalmente los problemas que se presentaron, cumpliendo con los reglamentos establecidos por el Ministerio de Producción y con la política, lineamientos, capacitaciones, manuales de parte la empresa empleadora, se usó correctamente los equipos de protección personal y se aplicó sanciones que ameritaban.

Palabra clave: Vigilancia, control, pesquera.

## **ABSTRACT**

The present work of professional sufficiency, has the general describe and report on the work carried out in the flat / pier, hopper and sampling scenarios in the processing plants of fishery products for direct human consumption and indirect human consumption corresponding to the execution of the general procedures and specific activities of the surveillance and control program of the fishing activities carried out by the company CERPER SA as part of the services of third parties provided to the Program for the Surveillance and Control of Fishing and Aquaculture Activities at the National Level (PVCAPAAN), having as main themes the current situation of fishing, regulations that were used in the work period of the Surveillance Program and Control of the PVCAPAAN, said standards in force at that time were used to write the Inspector's Manual, the importance and work experience when the inspections were carried out in each scheduled scenario were detailed, the activities carried out with their respective minutes and infractions were described according to Correspondingly, the inspection work was carried out in the districts of Chimbote, Coishco, Samanco and in the Province of Santa. Setting out the objectives that were achieved during the time that the inspection service was provided.

The theoretical support of the topic is written, where the current situation of fishing in Peru is made known, on landing, capture of anchovy for fishmeal and fish oil, organization and systematization of the experiences achieved where it was shown through a flow chart a summary of the activities carried out in the processing plants of fishery products for indirect or direct human consumption (CHI) in each scenario, they were carried out in compliance with the policies and procedures set forth in the inspector's manual provided by the employer.

In conclusion, it can be said that in each inspection technical capacity was demonstrated by ethically and professionally solving the problems that arose, complying with the regulations established by the Ministry of Production and with the policy, guidelines, training, manuals of the employer company, the personal protective equipment was used correctly and sanctions were applied that deserved.

Key word: Surveillance, control, fishing.

## **PRESENTACION**

El trabajo de Suficiencia que se ha elaborado detalla la experiencia profesional que se realizó en la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. teniendo como objetivo general describir e informar sobre el trabajo realizado en los escenarios de chata/muelle, tolva y muestreo en las plantas procesadoras de productos pesqueros para consumo humano directo y consumo humano indirecto correspondiente a la ejecución de los procedimientos generales y actividades específicas del programa de vigilancia y control de las actividades pesqueras realizados por la empresa CERPER S.A. como parte de los servicios de terceros prestados al Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN). Para cumplir con los estándares de calidad del PVCAPAAN se tenía que seguir al pie de la letra lo que especificaba en el Manual del Inspector proporcionado por el empleador, dicho documento estaba redactado cumpliendo con las normativas establecidas por el Ministerio de Producción. Se realizaba las inspecciones en plantas procesadoras de consumo humano indirecto (CHI) y consumo humano directo (CHD), la indumentaria que se usaba en el trabajo lo proporcionaba el empleador, tratando de cumplir con las especificaciones técnicas de seguridad.

En el desarrollo del trabajo de suficiencia se muestra la importancia de prestar servicios de inspección al Ministerio de Producción, donde cada cierto tiempo se modificaba normativas que el empleador comunicaba para poder familiarizarnos, durante el tiempo de experiencia en dicho cambio de normativas estaban las modificaciones de las actas de inspección que se llenaban en cada escenario, las normas que se derogaban al igual que las modificadas se tenía que actualizar en el documento de trabajo y se tenía que capacitar para tenerlo en cuenta para las evaluaciones que eran constantes de parte del empleador y cada mes de parte del Ministerio de producción, no solo evaluaciones escritas sino supervisiones en campo, se tenía que estar vestidos correctamente y saber los procedimientos generales y actividades del inspector.

En Chimbote existen plantas pesqueras que se dedican a procesar pescado para harina, aceite crudo, conservas, salazón, etc. Entonces en la actividad pesquera existen plantas industriales que se encargan de transformar el recurso pesquero para el consumo humano directo e indirecto. Estas industrias son: enlatado, congelado, curado y harina, en total son 371 plantas

industriales encargadas de transformar el recurso pesquero para el año 2013, similar al número de plantas industriales del año 2012. (Anuario de Estadísticas Ambientales, 2015, p. 456)

Tener fábricas de procesamiento de pescado se ha vuelto en un negocio rentable, puede ser que Chimbote es un puerto pesquero.

En el año 2013 se nota un aumento de 1,2% en plantas industriales destinadas a la industria de harina en relación al anterior. En la producción de curado, el número de plantas tuvo un aumento de 5,6% respecto al año 2012. Las industrias dedicadas al rubro de congelado, presentaron una disminución de 4,3% en el número de plantas con relación al 2012. En cuanto a la industria enlatada, su número de plantas se incrementó en 2,8%, con relación al año 2012. (Anuario de Estadísticas Ambientales, 2015, p. 456)

En el tiempo que labore se respetaba la talla juvenil de la anchoveta, se infraccionaba cuando sobrepasaba el límite máximo establecido, cuando la moda se encontraba entre 11.5 cm se realizaba una ampliación que consistía prácticamente en hacer un doble muestreo, todo cambio con una normativa establecida en el año 2016.

El cual fue el Decreto Supremo que establece medidas para fortalecer el control y vigilancia de la actividad extractiva para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso anchoveta (DECRETO SUPREMO N° 024-2016- PRODUCE) con el objetivo de establecer medidas para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso anchoveta, a fin de eliminar la práctica del descarte en el mar, obtener información oportuna proporcionada por los titulares de permisos de pesca y la introducción progresiva de medios automatizados de control y vigilancia de la actividad extractiva. (PRODUCE, 2016, p. 2)

En este trabajo también se muestra generalidades de la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A., cabe mencionar la herramienta principal que la empresa consideraba era el programa (DATAPESCA) que era un software instalado en los equipos celulares que permite obtener de la base de datos del Ministerio de Producción (PRODUCE), la información y características de las E/P para ser utilizados en las inspecciones, así mismo permite el envío de datos de descargas diarias que serán registradas y observadas en el Extranet de la página web del PRODUCE.

# “VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS POR CERPER S.A. EN EMPRESAS DE CHIMBOTE, SAMANCO Y COISHCO”

## I. TEMA ESPECIFICO ABORDADO

Realizar inspección en los establecimientos industrial pesquero (EIP) donde se realizaba actividades en los escenarios de tolva, chata/muelle, puntos móviles de descarga para el consumo humano indirecto y consumo humano directo dentro del marco que establece el PVCAPAAN en la zona geográfica II que comprende el ámbito regional Ancash y evaluar que se cumplan los requisitos proporcionados por las normas vigentes. El reglamento de la ley general de pesca se aprueba con el Decreto Supremo N° 012-2001-PE, creándose con el propósito de simplificar todas las normas y modificaciones dictadas, así como incluir los mecanismos para generar estabilidad jurídica y económica que aliente a la inversión privada en el sector pesquero, compatibilizando dichas normas con los criterios de manejo responsable y aprovechamiento sostenible de recursos hidrobiológicos. (Pesquería, 2001, p. 1)

## II. CONTEXTUALIZACION DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL

La experiencia profesional se realizó en la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. laborando durante 2 años y 8 meses, donde se realizó servicios de inspección al Ministerio de Producción por medio del PVCAPAAN.

El Programa de Vigilancia y Control se ejecuta en 4 Zonas que se detallan a continuación:

Tabla 1.

*Zonas Geográficas donde se ejecutó el PVCAPAAN*

ZONAS GEOGRAFICAS	AMBITO REGIONAL
1 ZONA I	Departamentos de Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad.
2 ZONA II	Departamento de Ancash
3 ZONA III	Departamentos de Lima e Ica (solo la provincia de Chincha) y la Provincia Constitucional del Callao.
4 ZONA IV	Departamentos de Ica (Excepto la provincia de Chincha), Arequipa, Moquegua y Tacna

Fuente. Produce (2008).

La empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. estuvo encargado de la Zona I realizándose la inspección en Tumbes, Piura, Lambayeque y la Libertad y Zona II que abarcaba la zona industrial 27 de Octubre, Villa Maria, Samanco, Huarmey, Culebras, Coishco, Santa

Tabla 2.

*Establecimientos industriales inspeccionados por la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. distribuidas por zonas*

ZONA	ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIAL PESQUEROS Y MUELLES
<b>CHIMBOTE SUR</b> (Zona Industrial 27 de Octubre, Samanco, Culebras y Huarmey)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corporación Pesquera Inca S.A.</li> <li>• Compañía Pesquera del Pacifico Centro S.A</li> <li>• Tecnología de alimentos S.A.</li> <li>• Tecnología de alimentos S.A. (SAMANCO)</li> <li>• Pesquera Centinela S.A.C.</li> <li>• Procesadora de Productos Marinos S.A.</li> <li>• CFG Investment S.A.C.</li> <li>• Pesquera Jada S.A.</li> <li>• Pesquera Diamante S.A.</li> <li>• Don Fernando S.A.</li> <li>• Vlacar S.A.C.</li> <li>• Pesquera Hillary S.A.</li> <li>• Muelle Cridani S.A.C.</li> <li>• Muelle Vlacar</li> <li>• Pacific de Frozen S.A.</li> <li>• Inversiones Farallón S.A.</li> <li>• Inversiones Quiaza S.A.</li> <li>• Concentrados de Proteínas S.A.C.</li> <li>• Protefish</li> <li>• Proteínas del Perú.</li> </ul>
<b>CHIMBOTE NORTE</b> (Zona Industrial Gran Trapecio y Coishco)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corporación Pesquera 1313 S.A.</li> <li>• Pesquera Exalmar S.A.A.</li> <li>• Inversiones Oslo S.A.</li> <li>• Pesquera Centinela S.A.C.</li> <li>• Empresa de conserva de pescado Beltran E.I.R.L.</li> <li>• Pesquera de conserva de Chimbote la Chimbotana S.A.C.</li> <li>• Inversiones Regal S.A.</li> <li>• Pesquera Flores S.A.</li> <li>• CFG Investment S.A.C. (CHD)</li> <li>• Muelle Municipal Centenario</li> <li>• Muelle Gildemeister</li> <li>• Austral Group S.A.</li> <li>• Pesquera Hayduk S.A.</li> <li>• Pesquera Cantabria S.A.</li> <li>• Pesquera Ribaldo S.A.</li> <li>• Pesquera Natalia S.A.</li> <li>• Pesquera NTP PANAFood</li> <li>• Pesquera Miguel Angel S.A.</li> <li>• Ingenieros Pesqueros Consultores S.A.</li> <li>• Alimentos Conservados del Santa S.A.</li> </ul>

Fuente. Produce (2008).

### **III. IMPORTANCIA PARA EL EJERCICIO DE LA CARRERA PROFESIONAL**

En la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. se brindó servicios como inspectora, realizando funciones con liderazgo y conocimiento de las responsabilidades que implica el desarrollo de actividades indicadas en las resoluciones de fiscalización para el sector pesquero, para, se aplicó todos los conocimientos adquiridos en la formación profesional, como Ingeniero Agroindustrial está involucrado con el Programa de Vigilancia ya que hay una relación con los recursos hidrobiológicos, así lo dice la Universidad Nacional de Trujillo (2014) que la agroindustria es el sector económico que comprende actividades de postcosecha, transformación y comercialización de productos agropecuarios, forestales y biológicos, incluido los recursos hidrobiológicos. El sector se divide en dos categorías, alimentario y no alimentario, la primera con enfoque a productos para consumo alimenticio y la segunda para el desarrollo de productos no alimenticios. Teniendo como perfil la capacidad de gestionar procesos agroindustriales, optimizando los recursos, fomentando el crecimiento y desarrollo sostenible, a través de aplicar, adoptar, innovar y generar procesos de manufactura, gestión de calidad y seguridad alimentaria, respondiendo a las necesidades de desarrollo social, su contexto, prospectiva y globalización; conscientes de la sustentabilidad y de aprovechamiento eficiente de los recursos bajo un enfoque de ética y responsabilidad social.

La empresa CERPER S.A. realizaba examen escrito y supervisiones en campo a los inspectores en temas de calidad, seguridad, Norma Técnica Peruana 17020, procedimientos de parte de la empresa y también El Ministerio de Producción realizaba supervisiones inopinadas donde se tenía que tener nota aprobatoria. Existía indicadores que nos proporcionaba la empresa certificadora a través de una matriz de caracterización de procesos, donde para tolva se tenía como control la cantidad de trabajos no conformes registrados (generados por el inspector) y el indicador que se evaluaba era el porcentaje de trabajo no conforme (TNC) por descarga, en chata/muelle tenía como control la cantidad de consultas realizadas al Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT) y el indicador era Porcentaje de consultas al SISESAT, en muestreo tenía como control la cantidad de E/P muestreadas y el indicador era el porcentaje de Embarcaciones pesqueras

(E/P) muestreadas, en CHD se tenía como control la cantidad de trabajos no conformes registrados (generados por el inspector) y se tenía como indicador porcentaje de TNC por recepción, donde en cada inicio de temporada se establecía la meta para cada indicador. Se tenía que manejar mucha información, además de saber aplicar las normativas legales vigentes.

La experiencia que se logró en la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. es de mucha importancia, debido que en cada trabajo se tiene que demostrar los conocimientos adquiridos en la carrera profesional, aplicando el criterio y ética profesional al realizar una inspección, donde se pudo evadir y denunciar la corrupción, a través de elaboraciones de reporte de ocurrencias.

Según CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. (2012) se tenía que cumplir los procedimientos generales mencionados a continuación:

- A. Para realizar las labores de inspección de control y vigilancia, los inspectores de CERPER deben de estar acreditados por la DIGSECOVI – PRODUCE, llevar correctamente la indumentaria de trabajo y seguridad, contar las actas de inspección y el equipo celular para la comunicación.
- B. El equipo celular es la herramienta fundamental para las labores de inspecciones que realizan los inspectores de CERPER, en el mismo que se utiliza para obtener la información de identificación y características de las embarcaciones pesqueras del listado oficial del PRODUCE, a través del sistema DATAPESCA. Constituye una falta el no tener el equipo celular durante las inspecciones. El equipo celular se usa para las labores de inspección, quedando prohibido su uso para otros fines.
- C. Los inspectores de CERPER además disponen del listado oficial de la página web de PRODUCE como herramienta auxiliar cuando el sistema del DATAPESCA presente problemas. Este listado comprende las embarcaciones pesqueras y los establecimientos industriales pesqueros autorizados a realizar actividades de pesca y procesamiento del recurso anchoveta respectivamente y también de las que se encuentran en el derecho administrativo suspendido.

- D. Los inspectores realizan sus labores de inspección en los puntos de control: tolvas, chatas y/o muelles y están facultados a emitir Actas de Inspección, Reporte de Ocurrencias y Notificaciones, Parte de Muestreo, así como proceder a decomisar los recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano indirecto capturados por la E/P que han infringido las normas vigentes.
- E. Los Reportes de Ocurrencias dan constancia de hechos constatados, norma infringida y tipificación, que se encuentran enmarcados en las disposiciones contenidas en el Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras (RISPAC), dado en el D.S. 016 – 2007 – PRODUCE y normas modificatorias y ampliatorias; que con todos los documentos sustentatorios y probatorios dan lugar a medidas cautelares y sanciones, y le corresponde únicamente ser dictadas por la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia (DIGSECOVI) – PRODUCE.
- F. La especie autorizada para el procesamiento de harina de pescado es la anchoveta, anchoveta blanca y sardina quedando prohibido otras especies y anchoveta en tallas juveniles en porcentajes superiores a la tolerancia establecida en las normas legales correspondientes.
- G. Las labores de vigilancia y control se realiza las 24 horas del día durante el periodo de pesca y durante el periodo de veda.

#### **IV. OBJETIVOS PLANTEADOS Y LOGRADOS**

##### **4.1. OBJETIVO GENERAL**

- Describir e informar sobre el trabajo realizado en los escenarios de chata/muelle, tolva y muestreo en las plantas procesadoras de productos pesqueros para consumo humano directo y consumo humano indirecto correspondiente a la ejecución de los procedimientos generales y actividades específicas del programa de vigilancia y control de las actividades pesqueras realizados por la empresa CERPER S.A. como parte de los servicios de terceros prestados al Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN).

## **4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Evaluar las políticas establecidas por la empresa Certificaciones del Perú S.A. para desarrollar las labores.
- Aplicar las consideraciones de parte de la empresa Certificaciones del Perú S.A. respecto a la seguridad y salud ocupacional.
- Desarrollar las actividades realizadas en cada punto de control de acuerdo a la normativa del sector dentro del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras.
- Evaluar la normativa de los equipos del Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT) a bordo de las embarcaciones pesqueras.
- Detallar correctamente una infracción a las embarcaciones pesqueras y/o a las plantas de procesamiento de productos pesqueros según corresponda.

## **V. SUSTENTO TEORICO DEL TEMA ABORDADO**

### **5.1. SECTOR PESCA EN EL PERU**

Desde la época primitiva se ha venido realizando la actividad de la pesca, aunque en ese tiempo solo era para alimentación.

La pesca se ha practicado de manera artesanal desde el antiguo Perú de manera artesanal. Las diferentes expresiones culturales halladas nos manifiestan que esta actividad simbolizo una de las principales fuentes de alimentación humana. Podemos así nombrar a la cultura Nazca (100 d.c. – 700 d.c.); y Tiahuanaco (200 d.c. – 1000 d.c.), entre otras culturas peruanas. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 451)

Anuario De Estadísticos Ambientales (2015) afirma. “En el año 2013, el sector pesca representó el 0,5% del Producto Bruto Interno y en términos monetarios ascendió a 2 mil 315 millones de nuevos soles a precios constantes del 2007” (p. 451).

El sector pesquero conoce las actividades de extracción (actividades primarias) y modificación (actividades secundarias) de los distintos recursos hidrobiológicos. Esta actividad se realiza de diferentes tipos: de manera artesanal o pesca artesanal dirigida al consumo humano directo, donde se utilizan embarcaciones tradicionales como botes, chalanas, etc; que luego son transportados a los puertos del país para posteriormente distribuirlos en los mercados para su comercialización. El otro tipo de pesca es la industrial, tiene como fin la producción de conservas y harina de pescado; se caracteriza por utilizar embarcaciones mayores como bolicheras y barcos de arrastre o “arrastreras”; estas embarcaciones de madera tienen una bodega entre 32,6 hasta 110,0 m<sup>3</sup>; y se encuentran bicadas desde la milla 20 hasta las 110 millas de la costa. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 451)

El Ministerio del Ambiente (MINAM), Ministerio de Producción (PRODUCE), Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), entre otros, vienen realizando capacitaciones a fin de crear conciencia y responsabilidad entre consumidores y pescadores. Asimismo, realizan actividades de información, inspecciones a lo largo de los puertos de pesca, por medio del programa “Inspectores a Bordo”, programa ejecutado por el PRODUCE. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 451)

El Estado cuenta con distintos dispositivos legales para preservar las distintas especies marinas de consumo masivo (anchoveta, merluza, camarón, entre otros) con resoluciones directorales y directivas emitidas por el PRODUCE, tales como el Decreto Ley 25977, Ley General de Pesca, que data del 21 de diciembre de 1992, cuyo objetivo es normar la actividad pesquera con el fin de promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos y de asegurar un aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los

beneficios económicos, en una relación armoniosa del medio donde vivimos y la biodiversidad. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 451)

### 5.1.1. Desembarque de los recursos hidrobiológicos marítimos

El desembarque de recursos hidrobiológicos marítimos en el año 2018, ascendió a 7 millones 129 mil 717 toneladas métricas brutas, El desembarque de pescados representó el 94,0% del desembarque, mientras que el 6,0% restante fueron crustáceos, moluscos, equinodermos y vegetales.

El desembarque de las especies denominadas pelágicos ascendió a 6 millones 444 mil 987 toneladas métricas brutas lo que representó el 96,1% del total de pescados. El desembarque de otros tipos de pescados representó el 2,0%, las especies demersales cuyo hábitat son las profundidades del mar (87 mil 369 toneladas métricas brutas) el 1,3% y las especies costeras (39 mil 262 toneladas métricas brutas) representó el 0,6%.

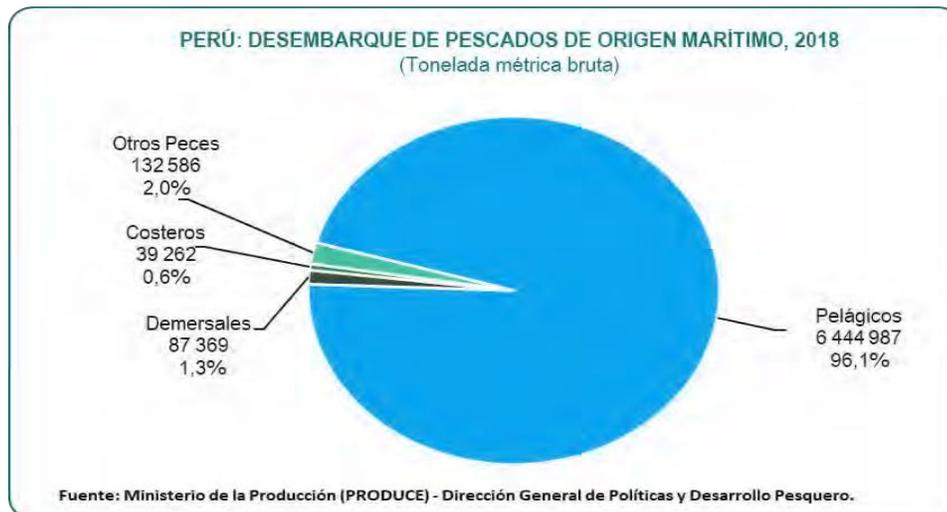


Figura 1. Desembarque de pescados de origen marítimo,2018

Fuente. Ministerio de producción (PRODUCE). Dirección General de Políticas y Desarrollo Pesquero.

El Estado en su política de preservar los recursos pesqueros asume distintas acciones para regularla. La determinación de cuotas de pesca (captura máxima) representa una manera de preservar la biomasa.

En el año 2018 el desembarque de anchoveta alcanzó 6 millones 167 mil toneladas métricas brutas lo que equivale al 95,7% de las especies pelágicas. Este desembarque fue superior en 87,0% respecto a lo desembarcado en el año 2017.



Figura 2. Evolución del Desembarque de Anchoveta, 2010-2018.

Fuente. Ministerio de producción. Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos.

Chimbote es un puerto que tiene como característica principal los aparejos 36 de pesca, los más utilizados con frecuencia son: espinel (palangre) superficial, línea de mano, pinta o cordel y red de enmalle o cortina. Las capturas en este desembarcadero por lo general están destinadas a la industria pesquera y al consumo en estado fresco y el autoconsumo de los pescadores artesanales. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 452)

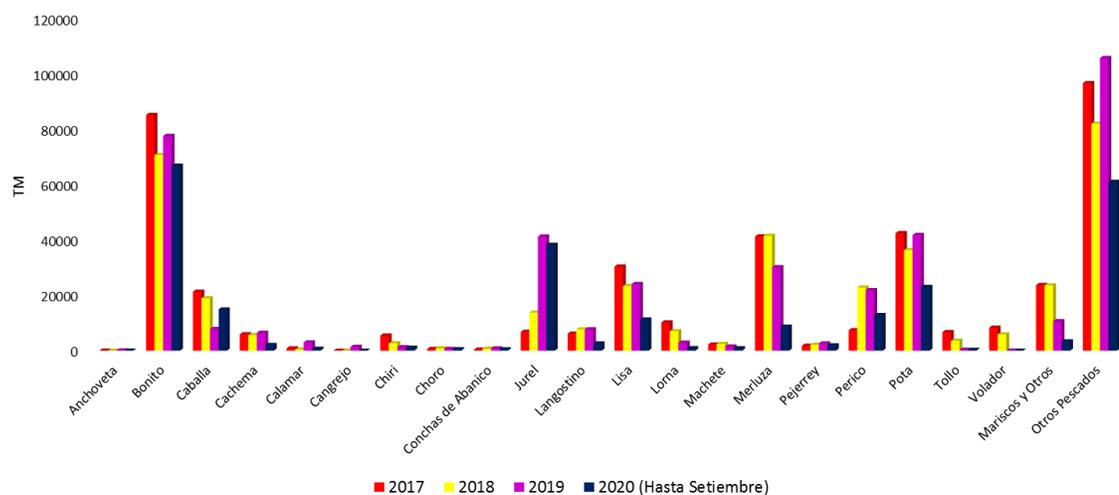


Figura 3. Desembarque de recursos hidrobiológicos para fresco según especie (2017 – 2020 (Hasta Setiembre)).

Fuente. Ministerio de producción (2020). Elaboración propia.

### 5.1.2. Extracción de recursos hidrobiológicos de origen continental por tipo de utilización y especie

A continuación se detalla en qué lugares se realiza la extracción de recursos hidrobiológicos.

La extracción de recursos marítimos se hace a lo largo del litoral peruano, mientras que la pesca continental se realiza en ríos y lagunas. En el 2013 se realizó mayor extracción de pescado fresco (52 mil 799 toneladas) en comparación al curado (12 mil 921 toneladas), con una diferencia de 39 mil 878 toneladas, representando el 78,2% de la extracción global. Dada la diversidad de zonas para realizar esta actividad, se clasifica según la ubicación de la especie. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 452)

En la Amazonía, el pescado para curado boquichico representa el principal recurso extraído, con 4 mil 138 toneladas, el cual disminuyó en 31,5% con

respecto al 2012 (6 mil 38 toneladas); seguido del recurso palometa, con 674 toneladas, que disminuyó en 62,6% con respecto al año anterior (1 mil 800 toneladas). En cuanto a la pesca para consumo en estado fresco; el boquichico representa el principal recurso de extracción amazónica, con 3 mil 59 toneladas, cantidad menor en 6,9% con relación al año 2012 (3 mil 286 toneladas), seguido de palometa, con 1 mil 318 toneladas, cifra que disminuyó en 9,7% respecto al 2012 (1 mil 460 toneladas). (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 452)

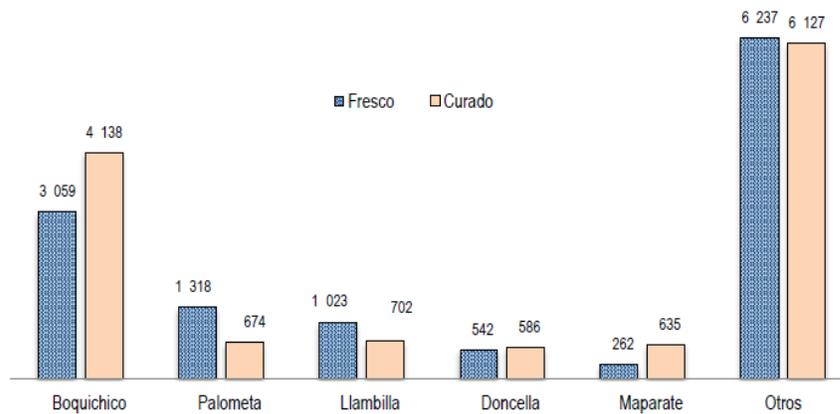


Figura 4. Extracción en la Amazonia de RRHH de origen continental por tipo de utilización, según especie, 2013 (toneladas métricas brutas).

Fuente. Ministerio de Producción (2015).

El consumo de recursos hidrobiológicos no solo se da en la costa sino también en la Sierra.

En la zona de sierra, en el 2013 se realizó mayor extracción del camarón de río para consumo en estado fresco, donde se extrajó 988 toneladas métricas, mostrando un incremento de 35,5% respecto al 2012 (729 toneladas métricas) y que a su vez representa el 46,9% del total de la zona. De igual manera, se extrajó 439 toneladas métricas de trucha, el cual creció en 39,4% en

comparación con el año anterior (315 toneladas métricas) y que representa el 20,8% del total extraído para fresco. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 453)

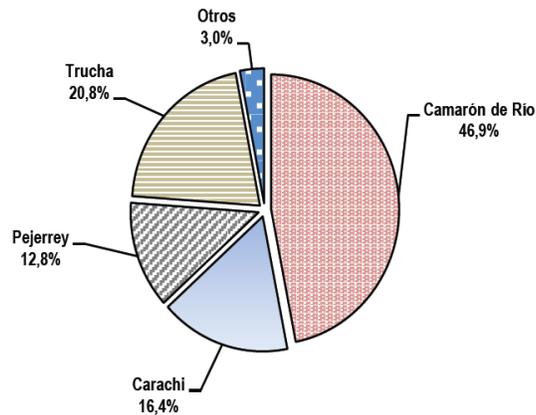


Figura 5. Extracción de recursos hidrobiológicos de origen continental, destino fresco, 2013 (estructura porcentual).  
Fuente. Ministerio de Producción (2015).

En cuanto a la acuicultura, en el 2013 se realizó mayor extracción para consumo en estado fresco, siendo la trucha el principal recurso, se extrajo 33 mil 207 toneladas métricas, cantidad mayor en 49,2% respecto al 2012 (22 mil 262 toneladas métricas); seguido del recurso gamitana, se extrajo 531 toneladas métricas, cantidad que aumentó en 17,2% con relación al año 2012 (453 toneladas métricas). (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 454)

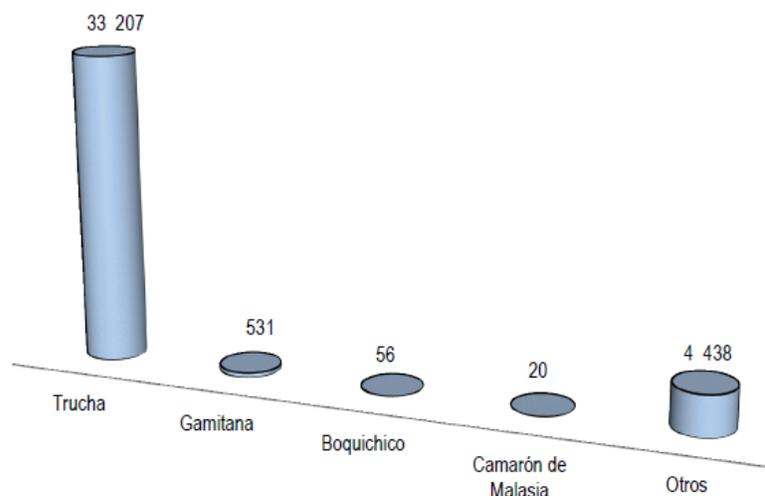


Figura 6. Extracción de recursos hidrobiológicos de origen continental, según especie, destino fresco, 2013 (toneladas métricas). Fuente. Ministerio de Producción (2015).

En el Perú no había un control de la descarga de pescado, por ello se estableció normativas.

Significa que la cantidad extraída de estos recursos hidrobiológicos de origen continental ha puesto en alerta al Estado por la gran cantidad extraída. Es por tal motivo que se establecen vedas mediante Resolución Ministerial N°312 - 2006 - PRODUCE (1 de abril y el 19 de diciembre de cada año), para la temporada de pesca de las especies nativas como el recurso camarón de río (*Cryphiops caementarius* y *Macrobrachium spp*); quedando prohibida la extracción, procesamiento, transporte, comercialización y utilización del recurso entre el 20 de diciembre de cada año y el 31 de marzo del año siguiente; las Resoluciones Ministeriales N° 256-2014-PRODUCE y N° 257-2014-PRODUCE, los cuales establecen vedas para el recurso trucha en los departamentos de Junín y Arequipa desde el 24 de julio hasta el 30 de setiembre del 2014, respectivamente, y otras especies de consumo masivo. (Anuario De Estadísticos Ambientales, 2015, p. 454)

### 5.1.3. Captura máxima permisible del sector pesquero, especie anchoveta

Asuntos de Estadísticos Ambientales (2015) refiere que el Estado en su política de preservar los recursos pesqueros realiza distintas acciones para regular esta actividad extractiva; que en su caso extremo, conllevaría a la depredación. La colocación de cuotas de pesca (captura máxima) representa la manera de preservar la biomasa existente de los distintos recursos.

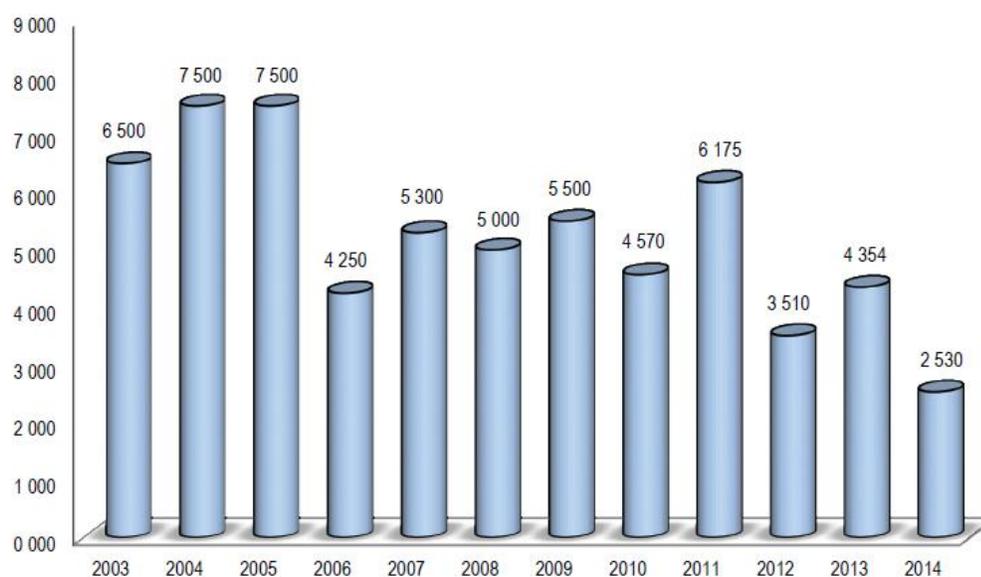


Figura 7. Captura máxima permisible del sector pesquero anchoveta, 2003-2014 (Miles de toneladas métricas). Fuente. Instituto del mar del Perú.

### 5.1.4. Número de embarcaciones pesqueras de mayor escala autorizadas a realizar actividad extractiva.

Anuario De Estadísticos Ambientales (2015) refiere que en el año 2013 se autorizó 1 mil 176 embarcaciones para la extracción del recurso pesquero, cifra similar en relación al 2012. La disminución de embarcaciones pesqueras desde el

2011 se debe a la colocación de vedas, como la veda de pulpo<sup>38</sup>, realizada en diciembre del 2011; la veda de merluza<sup>39</sup>, realizada el 25 de marzo del 2011, entre otros recursos. En el 2012 se puede citar el reordenamiento en la pesca de anchoveta, esto significó una reducción de embarcaciones permitidas para la pesca dentro de las 5 millas.

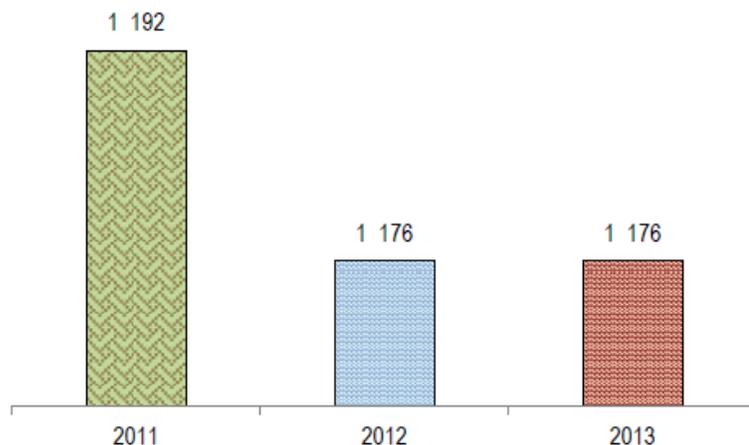


Figura 8. En Perú el número de embarcaciones pesqueras de mayor escala Autorizadas a realizar actividad extractiva, 2011-2013. Fuente. Ministerio de Producción (2015).

## 5.2. PESCA INDUSTRIAL: HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL PERÚ

### 5.2.1. Harina de pescado

Sociedad Nacional de Pesquería (2018) refiere que el país principal productor de harina de pescado en el mundo es el Perú, la cual se obtiene luego de retirarle todo el contenido de agua y gran parte de sus grasas y aceites al pescado, quedando luego de este proceso la proteína como parte sólida, la cual es secada y luego molida al grado de una harina.

La harina de pescado en el Perú se fabrica a partir de la anchoveta (*Engraulis ringens*), que es la única especie permitida por el Ministerio de la Producción para este fin. La talla mínima de captura permitida para este recurso es de 12 cm. (SNP, 2018, p. 1)

SNP (2018) afirma. “En otras partes del mundo, como Estados Unidos, se elabora harina de pescado en base a menhaden (30 cm), en Noruega se utiliza el capelán (19 cm) y en Dinamarca se produce a partir del arenque (20 cm)” (p. 1).

### **5.2.2. Composición y usos de la harina de pescado**

El producto más sobresaliente en Chimbote que se exporta es la harina de pescado por su composición.

La harina de pescado está compuesta, en promedio, por entre 60% y 72% de proteína, entre 5% y 12% de grasa, y un máximo de humedad del 9%, lo que le otorga estabilidad y permite almacenarla y manipularla por un tiempo prolongado, de acuerdo con la Organización Mundial de Ingredientes Marinos (IFFO). (Sociedad Nacional Pesquera (SNP), 2018, p. 1)

SNP (2018) afirma. “El ingrediente marino tiene entre sus beneficios la fácil digestibilidad de sus proteínas para los organismos que lo consumen, además de ser rica en ácidos grasos poliinsaturados esenciales, como el Omega 3, EPA y DHA” (p. 1).

Esto significa que, el principal uso de la harina de pescado es la formulación de alimentos balanceados para el desarrollo de actividades, como acuicultura (la principal), avicultura, ganadería, entre otros. De este modo, los nutrientes de la anchoveta son aprovechados por los consumidores, a través del consumo de otras carnes que han sido alimentadas con estos ingredientes (Sociedad Nacional de Pesquería, 2018, p. 1)

### 5.2.3. El mercado de harina de pescado

SNP (2018) afirma. “La harina de pescado compite con otros concentrados de proteína animal y vegetal como las harinas de la industria cárnica y la producción de soya. Sin embargo, estas últimas no ofrecen los amplios beneficios del ingrediente marino en cuestión” (p.1).

Esto significa que, en el SNP agrupa a las principales empresas productoras de este ingrediente marino, las que representan el 75% de la producción nacional. Del 2008 a la fecha, nuestras empresas asociadas han invertido importantes sumas de dinero para la mejora de la calidad de la harina de pescado, principalmente en la refrigeración de embarcaciones y el proceso de secado. (SNP, 2018, p.1)

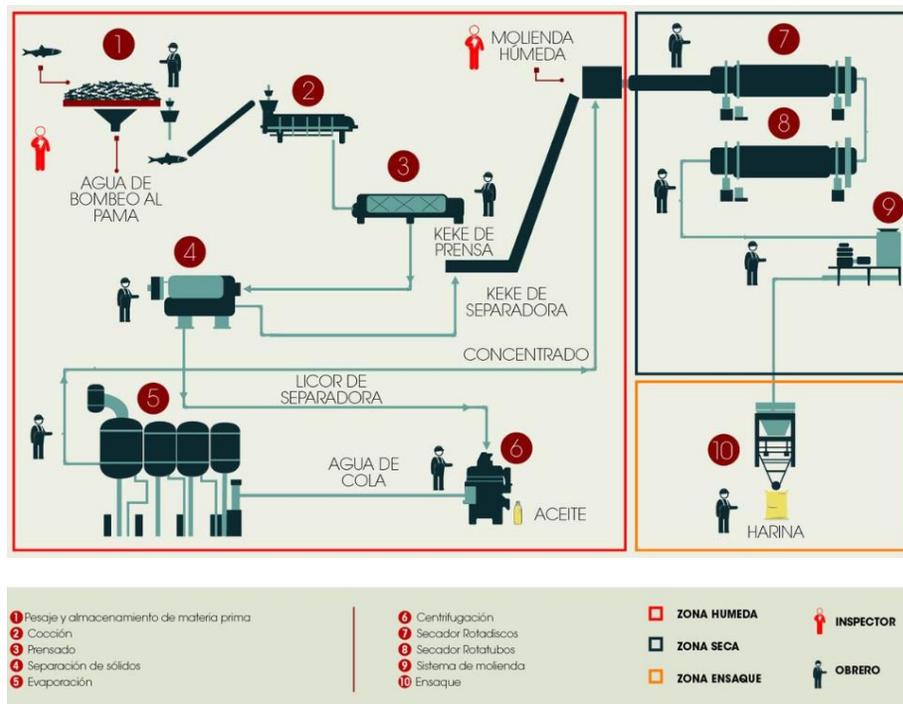


Figura 9. Proceso productivo de harina y aceite de pescado (SNP, 2018).

### 5.2.4. Aceite crudo de pescado

#### 5.2.4.1. Descripción del aceite crudo de pescado anchoveta

El aceite crudo de pescado se realiza de varias especies, se ha ido usando diferentes especies que tengan un buen rendimiento.

Esto significa que, en un comienzo se produjeron en nuestro país aceites de hígado de tiburón y de bonito, para luego desarrollarse al amparo de la industria harinera, la recuperación de aceites y de carnes de pescado. Aproximadamente en 1947 se inicia la obtención de harina y aceite de pescado residual, en bruto, que se exportaba como una materia de valor económico despreciable, o peor aún se desperdiciaba. Es a partir de 1952, en que se le da la figuración de las estadísticas a la producción de aceites de pescado crudo, teniendo un notable incremento a partir de ese año, siendo su tasa de crecimiento histórica de 84 %. En 1954, en el Perú se emplea el aceite de pescado en la elaboración de manteca y en 1971 el aceite de pescado incursiona en la producción de aceites combustibles, concretamente como aceites compuestos. (Toalla 1972 mencionado por Pinto, 2013, p. 25)

Hacia la década de los 80 sale al mercado productos conocidos como suplementos alimenticios y uno de ellos llamados aceite omega 3 y es que en esos años médicos daneses y noruegos hacían investigaciones sobre la dieta de los esquimales descubriendo el origen de sus beneficios en los ácidos grasos esenciales omega 3. Para ese entonces la industria farmacéutica apostaba por este tipo de productos dando como resultado hoy en día la elaboración de capsulas de aceite de diversas especies de peces y en diferentes procesos de refinamiento y concentración. (Toalla 1972 mencionado por Pinto, 2013, p. 25)

Pinto (2013) afirma. “Los aceites de pescado son una muy buena fuente nutricional de estos ácidos grasos poliinsaturados, por lo cual el consumo de pescado, especialmente con aquellos de mayor composición grasa es la recomendación nutricional más adecuada” (p.25).

#### **5.2.4.2. Producción nacional de aceite crudo de pescado**

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) (como se citó en Pinto, 2013) refiere que el aceite de pescado se produce a todo lo largo de la costa peruana donde están instaladas las 147 plantas de harina y aceite de pescado. Las empresas productoras que destacan son Grupo Austral, Corporación Hayduck, Grupo TASA, Copeinca, Diamante y CFG INVESTMENT.

Esto significa que, las exportaciones peruanas de aceite de pescado después de ser muy variables en cuanto a volumen entre 1994 y 2003, a partir del 2005 oscilan en un rango más estable, entre las 250 y 300 miles de TM. En lo que respecta al precio, después de mantenerse relativamente bajo por muchos años, comenzó a subir desde el 2004, y desde el 2005 a un ritmo mucho mayor. Con la crisis internacional sufrió una gran caída en el 2009, para en el 2010 y 2011 aumentar nuevamente, aunque sin alcanzar aún el nivel previo a la caída. En el 2011 se registró un volumen de 234 miles TM y un precio de 1,609US\$/TM. El 2012 se ha iniciado con registros de 59 miles TM y 1,302US\$/TM, respectivamente, en el mes de enero. (Ministerio de agricultura como se citó en Pinto, 2013, p.34)

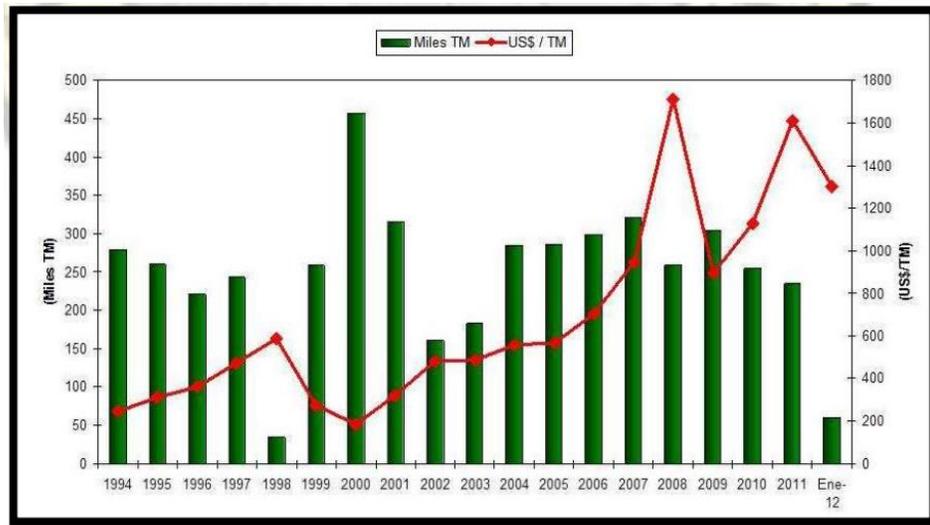


Figura 10. Exportaciones Peruanas de aceite de pescado en volúmenes (Miles TM) y precio (US\$/TM), 1994- 2012. Fuente. Sociedad Nacional de Pesquería (2018).

### 5.3. DEMANDA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

Pinto (2013) afirma. “Los precios de las Harinas y Aceites de Pescado subieron hasta “cifras récords” en 2014 debido a una demanda creciente y a una oferta ajustada, según un informe publicado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Agricultura y la Alimentación (FAO)” (p.35).

Pinto (2013) afirma. “El suministro de piensos de Pescado a los mercados internacionales se redujo, entre otros factores, por la escasez de capturas de Anchoveta de Perú, según el documento de Globefish, unidad de la FAO sobre comercio pesquero” (p.35).

Pinto (2013) afirma. “La subida de precios se empezó a notar especialmente a partir de junio del pasado ejercicio y, en octubre, dichas Harinas se llegaron a cotizar a 2.400 dólares por tonelada (1.992 euros) en el caso de partidas peruanas (p.35).

China aumentó su demanda de Harinas de Pescado a final de año para su industria porcina -sector en el que es líder mundial-, debido a la proximidad de su Festival de Primavera (celebración del Año Nuevo chino). La necesidad de Harinas y Aceites de Pescado “solo puede crecer”, a largo plazo, debido al desarrollo internacional de la Acuicultura, insiste la FAO en su documento. “Globalmente, no cesan los esfuerzos para reducir la presión sobre la oferta y los países trabajan para diversificar sus fuentes de suministro”, recoge el documento (Pinto, 2013, p.35).

#### **5.4. GENERALIDADES DE LA CERTIFICADORA CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.**

CERPER (2011) refiere que Certificaciones del Perú S.A. es una empresa privada con 49 años de experiencia ofreciendo servicios de inspección, muestreo, ensayo, certificación de productos y de sistemas de gestión, servicios que brinda como organismo de tercera parte con el respaldo técnico de su Organismo de Inspección (OI), laboratorio de Ensayos (LE), organismo de certificación de Productos (OCP), Organismo de Certificación de Productos – Sellos de Conformidad, Organismo de Certificación de Sistema (OCS).

CERPER (2011) afirma. “Para el desarrollo de sus operaciones, CERPER cuenta con su sede central ubicada en el Callao, así como Unidades Operativas y/o Oficinas Regionales, ubicadas en Tumbes, Paita Chicama, Chimbote, Supe, Huacho, Lima, Pisco e Ilo” (p.5).

Esto significa que, CERPER mantiene una posición importante en los diferentes sectores económicos en los que participa y cuenta con las siguientes divisiones, que representan sus unidades de negocios más importantes: División en pesca, ambiental, agroindustrial, agrícola, aviar y organismo de certificación de sistemas. (CERPER, 2011, p.5)

#### **5.4.1. SISTEMA INTEGRADO DE GESTION**

Según CERPER (2011) da a conocer la conformación del Sistema Integrado de Gestión:

##### **A. VISION**

CERPER (2011) refiere. “Ser una empresa líder y de reconocido prestigio internacional en los servicios de inspección, ensayo y certificación, contribuyendo eficientemente en el desarrollo de los valores de la calidad” (p.7).

##### **B. MISION**

Facilitar el comercio nacional e internacional ofreciendo servicios confiables y de excelente nivel de calidad en las áreas de inspección, ensayo y certificación, contribuyendo a satisfacer las necesidades de los clientes y el desarrollo del país en equilibrio con el medio ambiente. (CERPER, 2011, p.7)

##### **C. POLÍTICA DE CALIDAD**

Brindar los servicios de inspección, ensayo y certificación, en forma confiable e imparcial, sin discriminación alguna, satisfaciendo al máximo los requisitos y expectativas de los clientes, en concordancia con las buenas prácticas profesionales y calidad de servicios. (CERPER, 2011, p.8)

Cumplir con los requisitos de las normas de acreditación en las que se basa el sistema: GPISO/IEC 65, NTP – ISO/IEC 17020, NTP – ISO/IEC 17021, NTP – ISO/IEC 17025, así como con los métodos, especificaciones, y normas técnicas nacionales e internacionales relacionadas todos los servicios, promoviendo la mejora continua de la eficacia de sistema de gestión. (CERPER, 2011, p.8)

Promover la participación de todo el personal involucrado en la prestación de los servicios, a través de la oportuna difusión de los documentos de calidad, e

implementación de las políticas y procedimientos del sistema aplicados a sus actividades.

Desarrollar un programa de capacitación integral basado en un sistema de entrenamiento documentado, de acuerdo a la función desempeñada por el personal, que permita el fortalecimiento y mejora de las competencias técnicas personales y del grupo; promoviendo el compromiso con el desarrollo de sus actividades y su contribución al logro de los objetivos y metas de la empresa. (CERPER, 2011, p.8)

#### **D. CODIGO DE ETICA**

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A., como organismo de Evaluación de la conformidad, basa sus actividades en la siguiente declaración:

La evaluación de la conformidad tiene por objetivo general dar confianza a todas las partes interesadas, en que el objeto evaluado cumple los requisitos especificados. El valor de la certificación y/o informe emitido, reside en el grado de confianza y fe pública que se logra, con una evaluación imparcial y competente por una tercera parte. (CERPER, 2011, p.9)

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. realiza sus actividades teniendo en cuenta los siguientes principios:

##### **1. Integridad**

“Opera de una manera profesional, independiente e imparcial en todas sus actividades” (CERPER, 2011, p.9).

“El personal llevara a cabo su trabajo honestamente y no se tolerara desviación de sus procedimientos aprobados, que comprometa lo dispuesto en este Código de Ética” (CERPER, 2011, p.9).

“El personal reportara datos de buena fe y no cambiara inadecuadamente los resultados” (CERPER, 2011, p.9).

“Emitirá solo reportes que representen fielmente los resultados del trabajo realizado” (CERPER, 2011, p.9).

“Prohíbe la oferta o aceptación de soborno de cualquier tipo” (CERPER, 2011, p.9).

## **2. Imparcialidad**

“Con la finalidad de inspirar confianza y mantenerla, basa sus decisiones en evidencias objetivas de conformidad, obtenidas por sus organismos. Estas decisiones no están incluidas por otros intereses u otras partes” (CERPER, 2011, p.9).

“Evitará conflictos de intereses con cualquier entidad relacionada a su giro de negocio (CERPER, 2011, p.9).

“El personal evitara conflictos de intereses con las compañías que pueden proveer los servicios evaluados” (CERPER, 2011, p.9).

“De existir un conflicto de intereses, resultado de una actividad desarrollada antes de ingresar a la empresa., esta será declarada para que se tomen las salvaguardas correspondientes” (CERPER, 2011, p.9).

## **3. Confidencialidad**

CERPER (2011) afirma. “Tratará toda la información recibida del cliente para la realización de sus servicios como estrictamente confidencial, por lo que tal información no podrá ser proporcionada a terceras personas o presentada al dominio público” (p.9).

## **4. Responsabilidad**

CERPER (2011) afirma. “La organización cliente, y no CERPER S.A., es responsable de la conformidad con los requisitos evaluados” (p.9).

“CERPER S.A. es responsable de evaluar suficiente evidencia objetiva para fundamentar su decisión sobre otorgar o no la conformidad” (CERPER, 2011, p.9).

## **E. POLITICA DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTAL**

Brindar los servicios de inspección, ensayo y certificación, en concordancia con la preservación del medio ambiente, controlando los impactos a fin de prevenir la contaminación, y con la prevención de lesiones y enfermedades ocupacionales, que puedan generarse como resultado de sus actividades, promoviendo la búsqueda de la mejora continua del SGA y SSO para la mejora de su desempeño (CERPER, 2011, p.10).

CERPER (2011) afirma. “Motivar y capacitar al personal para que realice sus actividades cumpliendo con la legislación ambiental y de seguridad y salud ocupacional aplicable, así como procedimientos y otros requisitos asumidos por la organización” (p.10).

“Promover la participación proactiva de los trabajadores en la prevención de los impactos significativos, lesiones y enfermedades ocupacionales” (CERPER, 2011, p.10).

### **5.5. NORMATIVAS LEGALES APLICADAS EN LA EXPERIENCIA LABORAL**

Se creó una normativa especialmente para clasificar las tallas mínimas de recursos hidrobiológicos.

Por lo tanto aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados (RESOLUCION MINISTERIAL N° 209-2001-PE). Esta ley dispone que el Ministerio de Pesquería determinará, sobre la base de evidencias científicas disponibles y de factores socioeconómicos, según el tipo de pesquería, los

sistemas de ordenamiento, las cuotas de captura permisible, las temporadas y zonas de pesca, regulación del esfuerzo pesquero, métodos de pesca, talla mínima de captura y demás normas que requiera la preservación y explotación racional de los recursos hidrobiológicos. (Pesquería, 2001, p.1)

Para realizar muestreo correctamente se aprobó una normativa especificando los diferentes lugares de descarga.

Norma de Muestreo de Recursos Hidrobiológicos (Resolución Ministerial N° 257-2002-PE). Establece los procedimientos técnicos para la realización del muestreo de recursos hidrobiológico con fines de vigilancia de la composición de las capturas, el tamaño y peso mínimos de captura y los porcentajes de tolerancia de las actividades extractivas, de procesamiento y comercialización de los principales RRHH. (Pesquería, 2002, p.1)

También se aprobó una normativa para realizar la correcta identificación de embarcaciones pesqueras según el tipo de material.

Esto significa que establecen normas para marcado y pintado de nombre de naves y artefactos navales relacionados a la actividad pesquera, así como el nombre del puerto, N° de matrícula y circulo plimsoll (RESOLUCION DIRECTORAL N ° 275 – 2004/DCG). Con la finalidad de realizar un mejor control de las naves pesqueras y evitar la suplantación de las mismas es necesario dictar medidas complementarias. (Dirección General de Capitanías y Guardacostas, 2004, p.1)

Para las tolvas de pesaje existe una normativa para las especificaciones técnicas respecto a la estructura.

Dictan medidas complementarias sobre requisitos técnicos de instalación de instrumentos de pesaje discontinuo automático de recursos hidrobiológicos (RESOLUCION MINISTERIAL N° 358-2004-PRODUCE). Aprobar los requisitos técnicos y metrológicos generales para los instrumentos de pesaje discontinuo automático (tolvas de pesaje a granel) de los recursos

hidrobiológicos, instalados en los establecimientos industriales pesqueros. (PRODUCE, 2004, p.1)

Para seguir mejorando con respecto al cumplimiento de requisitos relacionado a la estructura la normativa se modifica.

Modifican la RM. N° 358-2004-PRODUCE por la cual se dictaron medidas complementarias sobre requisitos técnicos de instalación de los instrumentos de pesaje discontinuo automático utilizados en los establecimientos que procesaban harina y aceite de pescado (RESOLUCION MINISTERIAL N° 585-2008-PRODUCE). Donde se da las Especificaciones Técnicas para el desarrollo de un prototipo de Dispositivo Electrónico de Contraste y Verificación del Peso de los Recursos Hidrobiológicos en las Tolvas – DECTOLVAS. (PRODUCE, 2008, p.1)

En el mismo año 2008 se adicionaron artículos a la normativa mencionada anteriormente

Modifican literales del Art. 1 de la RM N° 358-2004 – PRODUCE adicionados por RM. N° 585 – 2008 – PRODUCE sobre medidas complementarias para la instalación de instrumentos de pesaje utilizados en plantas de harina y aceite de pescado (RESOLUCION MINISTERIAL N° 768-2008-PRODUCE). Se realizó con el propósito de mejorar la confiabilidad del pesaje de dichos instrumentos, conforme a las recomendaciones planteadas por la Comisión Especial constituida mediante la citada Resolución Ministerial y la propuesta de la DGSC y Vigilancia del PRODUCE, en su calidad de órgano técnico y normativo en esta materia. (PRODUCE, 2008, p.1)

Entonces, también se dictan medidas de control para el adecuado cumplimiento de la normatividad que regula el funcionamiento de las balanzas discontinuos de las PPPP (RESOLUCION MINISTERIAL N° 502-2009-PRODUCE). Fue una recomendación, según el acta de reunión de vistos, la adopción de diversas medidas de control que permitan asegurar el adecuado cumplimiento de la

normativa vigente, que regula el funcionamiento de las balanzas discontinuos automáticos de las PPPP. (PRODUCE, 2009, p.1)

Fe de erratas de RESOLUCION MINISTERIAL N° 502-2009-PRODUCE. El Ministerio de la Producción solicita se publique Fe de Erratas de la RESOLUCION MINISTERIAL N° 502-2009-PRODUCE, publicada el día 24 de Noviembre de 2009. (PRODUCE, 2009, p. 1)

Para que se pueda verificar en qué lugar se encuentra las embarcaciones tenía que existir un equipo satelital.

Esto significa que, establecen disposiciones para la adecuada instalación de los equipos del SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras y dictan medidas de control relativos a los precintos de seguridad (RESOLUCION MINISTERIAL N° 197-2009-PRODUCE). Esta norma legal resulta necesario establecer disposiciones que aseguren la adecuada instalación de los equipos del SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras de mayor escala y dictar medidas de control relativas a los precintos de seguridad, a fin de evitar su desinstalación, desconexión, desarmado o remoción, sin la autorización correspondiente. (PRODUCE, 2009, p.1)

Después la normativa anterior se actualizo para mejorar el seguimiento satelital a las embarcaciones.

Esto significa que, aprueban Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital para embarcaciones pesqueras (SISESAT) (DECRETO SUPREMO N° 001-2014-PRODUCE). Que, el Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital – SISESAT requiere ser actualizado para garantizar una adecuada supervisión de la actividad extractiva de los recursos hidrobiológicos, en especial, en las disposiciones referidas a las especificaciones técnicas, instalación y mantenimiento de los equipos satelitales, los mensajes de alertas, la latencia de las emisiones, los medios de transmisión, recepción y seguridad de datos, así como en las especificaciones técnicas del servicio de comunicación satelital hasta el Centro de Control del SISESAT en el PRODUCE. (PRODUCE, 2014, p.1)

Pensando en fortalecer las actividades pesqueras se aprobó un reglamento específico para salvaguardar los recursos hidrobiológicos.

Aprueba el Reglamento del PVCAPAAN (DECRETO SUPREMO N° 008-2013-PRODUCE). Que establece los principios, obligaciones y procedimientos de las actividades de supervisión de competencia del PRODUCE respecto de las actividades pesqueras y acuícolas, y los criterios y procedimientos generales aplicables a la selección de las empresas supervisoras. (PRODUCE, 2013, p.1)

Se derogó la normativa relacionado al muestreo del año 2002 para aprobar esta normativa.

Muestreo de recursos hidrobiológicos (RESOLUCION MINISTERIAL N° 353-2015-PRODUCE). Se aprobó la Norma de Muestreo de Recursos Hidrobiológicos, la cual establece los procedimientos técnicos para la realización del muestreo de recursos hidrobiológicos con fines de vigilancia de la composición de las capturas, el tamaño y peso mínimos de captura y los porcentajes de tolerancia de las actividades extractivas, de procesamiento y comercialización de los principales RRHH. Esta Normativa deroga a Resolución Ministerial 257 – 2002 – PE. (PRODUCE, 2015, p.1)

Decreto Supremo que establece medidas para fortalecer el control y vigilancia de la actividad extractiva para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso anchoveta (DECRETO SUPREMO N° 024-2016-PRODUCE). El presente Decreto Supremo tiene como objeto establecer medidas para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso anchoveta, a fin de eliminar la práctica del descarte en el mar, obtener información oportuna proporcionada por los titulares de permisos de pesca y la introducción progresiva de medios automatizados de control y vigilancia de la actividad extractiva. (PRODUCE, 2016, p.1)

Aprobar el listado de códigos de Plantas Industriales de Procesamiento de Recursos Pesqueros (RESOLUCION DIRECTORAL N° 016-2016-PRODUCE/DGSF). Resulta conveniente la generación y asignación de códigos

a las PPPP para la predeterminación de actas de inspección y la sustitución del anexo “Relación de Plantas de Procesamiento Pesquero Codificadas de las instrucciones aprobadas mediante la Resolución Directoral N° 019-2013-PRODUCE/DGSF, por el “Listado de Códigos de Plantas Industriales de Procesamiento de Recursos Pesqueros”. (PRODUCE, 2016, p.1)

Aprobar formatos de inspección que serán utilizados en el PVCAPA (RESOLUCION DIRECTORAL N° 015-2016-PRODUCE/DGSF). A través del informe de vistos de la Dirección de Supervisión, advierte la necesidad de uniformizar los formatos empleados por las empresas ejecutoras del PVCAPAAAN. (PRODUCE, 2016, p.1)

Aprobar los formatos de fiscalización de inspectores y los procedimientos para el llenado y procesamiento del formato para la fiscalización de inspectores – cumplimiento de normativa (RESOLUCION DIRECTORAL N° 031-2016-PRODUCE/DGSF). Tiene por objetivo recopilar información de los inspectores antes y durante la ejecución de las labores asignadas, a fin de verificar que cuenten con su acreditación, indumentaria, equipos de protección personal, formatos, materiales, instrumentos y equipos necesarios para las actividades que realizan acorde con los procedimientos o disposiciones legales vigentes. (PRODUCE, 2016, p.1)

## **5.6. REGLAMENTO DE ORDENAMIENTO PESQUERO**

PRODUCE (2003) afirma. “El DECRETO SUPREMO N° 016-2003-PRODUCE menciona que se aprueba el Reglamento del Ordenamiento Pesquero del Recurso Merluza” (p.2).

Siendo los objetivos:

Lograr la recuperación del recurso merluza en el mediano plazo, para el posterior aprovechamiento sostenido de este recurso y de su fauna acompañante, teniendo en cuenta sus características biológicas y poblacionales, considerando los principios de

la pesca responsable, la conservación del medio ambiente y la biodiversidad. (PRODUCE, 2003, p.2)

PRODUCE (2003) afirma. “Armonizar la participación de los diferentes agentes involucrados en la extracción y procesamiento del recurso merluza y de su fauna acompañante, considerando que estos recursos constituyen patrimonio de la Nación que deben ser utilizados responsablemente” (p.2).

Optimizar la eficiencia operativa de la flota arrastrera que les permita acceder a nuevas zonas de pesca del recurso merluza, reduciendo la presión de pesca en las zonas tradicionales; así como proteger el proceso de crecimiento de los ejemplares y su desarrollo biológico. Asimismo, promover la diversificación de ésta hacia la extracción de otros recursos hidrobiológicos, inclusive la fauna acompañante de la merluza, previa recomendación del ente científico responsable. (PRODUCE, 2003, p.2)

PRODUCE (2007) afirma. “El DECRETO SUPREMO N° 011-2007-PRODUCE aprueba el Reglamento de Ordenamiento Pesquero de Jurel y Caballa” (p. 20).

Teniendo como objetivos:

Promover la explotación racional de los recursos jurel y caballa, la protección del ecosistema marino y la preservación de la biodiversidad en concordancia con los principios y normas contenidos en el Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca y disposiciones complementarias y/o conexas. (PRODUCE, 2007, p.20)

Establecer las medidas de ordenamiento pesquero para acceder a la actividad extractiva de los recursos jurel y caballa, aplicables a las autorizaciones de incremento de flota y permisos de pesca que se otorgan a armadores de embarcaciones de bandera nacional, de cerco, arrastre de media agua, multipropósito (cerco/arrastre de media agua) y de pesca con anzuelo. (PRODUCE, 2007, p.20)

“Contribuir a la diversificación y desarrollo de la pesca como fuente de alimentación, empleo y divisas” (PRODUCE, 2007, p.21).

PRODUCE (2010) afirma. “El DECRETO SUPREMO N° 010-2010-PRODUCE aprueba Aprueban Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta (*Engraulis ringens*) y Anchoveta Blanca (*Anchoa nasus*) para Consumo Humano Directo” (p.1).

Teniendo como objetivos:

Establecer las normas para una explotación racional, sostenible y sanitariamente segura del recurso anchoveta para consumo humano directo, conforme a lo establecido en la Ley General de Pesca, su Reglamento, modificatorias y ampliatorias, en las normas sanitarias, los postulados del Código de Conducta para la Pesca Responsable y en los principios de preservación de los ecosistemas marinos y de la diversidad biológica. (PRODUCE, 2010, p.4)

Establecer las medidas de ordenamiento pesquero para la actividad extractiva del recurso anchoveta, las mismas que son de aplicación a la flota pesquera artesanal para consumo humano directo en el marco de lo dispuesto en la Tercera Disposición Final del Decreto Legislativo N° 1084. (PRODUCE, 2010, p.4)

“Contribuir al desarrollo de la industria para el consumo humano directo garantizando el abastecimiento sostenible del recurso, y el desarrollo de la pesca como fuente de alimentación, empleo e ingresos” (PRODUCE, 2010, p.4).

PRODUCE (2012) afirma. “DECRETO SUPREMO N° 005-2012-PRODUCE modifica el ROP del recurso anchoveta, establece zonas de reserva para CHD y régimen excepcional” (p.1).

Donde tiene por objetivos:

“Advertir que algunas embarcaciones han sido construidas y se encuentren equipadas para realizar faenas de pesca fuera de las 5 millas marítimas, lo cual evidencia la existencia de diferencias objetivas entre los pescadores artesanales y de menor escala” (PRODUCE, 2010, p.2).

Establecer zonas reservadas para el consumo humano directo del recurso, aplicables a los pescadores artesanales y de menor escala, garantizando el abastecimiento sostenible y el aprovechamiento responsable de los RRHH, en una relación armoniosa del medio que vivimos y la biodiversidad. (PRODUCE, 2010, p.2)

Que, afín de realizar un reordenamiento del sector pesca, resulta relevante el desarrollo sostenido para las generaciones futuras del recurso Anchoveta y Anchoveta Blanca, flota que se encuentra sobre dimensionada y que ejerce un mayor esfuerzo pesquero sobre el recurso, poniendo en riesgo la conservación y el aprovechamiento sostenido de los citados recursos, lo que a su vez limita la labor de fiscalización y control. (PRODUCE, 2010, p.2)

“Modificar y precisar algunas disposiciones para la creación de zonas de reserva, así como también, para la regulación de las embarcaciones de menor escala, en aspectos vinculados al registro, control y descarte de productos” (PRODUCE, 2010, p.2).

Fortalecer el régimen de supervisión a cargo del Ministerio de la Producción, el mismo que no puede estar condicionando a la suscripción de documento alguno que autorice su realización. De igual modo, la rendición de cuentas sobre la actividad de extracción del recurso anchoveta y anchoveta blanca, complementara las actividades de control a cargo del Ministerio. (PRODUCE, 2010, p.2)

“Establecer un régimen excepcional, a fin de que la implementación de las zonas de reserva realice de manera gradual” (PRODUCE, 2010, p.2).

## **5.7. ORGANISMOS PUBLICOS INVOLUCRADOS CON EL SECTOR PESQUERO**

### **5.7.1. MINISTERIO DE PRODUCCION (PRODUCE)**

Ministerio de Producción (2019) afirma “PRODUCE enuncia, proyecta, ejecuta y vigila la política nacional y sectorial de la Pesca, Acuicultura, MYPE e Industria” (p.1).

“Ejerce competencia en el ordenamiento pesquero y acuícola, pesquería industrial, acuicultura de mediana y gran empresa, normalización industrial; así como de productos fiscalizados, innovación productiva y transferencia tecnológica” (Ministerio de Producción, 2019, p.1).

“Promueve el desarrollo de manera armónica de los ecosistemas productivos de pesquería, acuicultura, industria, micro, pequeña, mediana y gran empresa, comercio interno y cooperativas” (Ministerio de Producción, 2019, p.1).

“Revalora la pesca artesanal, promovemos la producción para consumo humano directo y buscamos mejorar las condiciones de vida del pescador” (Ministerio de Producción, 2019, p.1).

#### **5.7.2. INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD (INACAL)**

Ministerio de Producción (2019) refiere que el Instituto Nacional de Calidad es un referente nacional en materia de calidad - normalización técnica, acreditación y metrología- y gestionamos el Sistema Nacional para la Calidad. Trabajamos con profesionalismo y compromiso para promover una cultura de calidad en el país y contribuir a la mejora de la competitividad de las empresas, la eficiencia del Estado y la protección de los ciudadanos y del medio ambiente.

#### **5.7.3. INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ (IMARPE)**

Ministerio de Producción (2019) refiere que es un organismo técnico especializado del Ministerio de la Producción, cuyas funciones se orientan a la generación de conocimiento científico que le permiten al Estado Peruano contar con una asesoría científica veraz y oportuna para el aprovechamiento sostenible de los recursos vivos del mar y las aguas continentales.

#### **5.7.4. INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN (ITP)**

Ministerio de Producción (2019) refiere que se contribuye a la mejora de la productividad, calidad y rentabilidad de las empresas a través de la provisión de servicios de investigación, desarrollo, innovación, adaptación, transformación y transferencia tecnológica ambientalmente sostenibles y accesibles, en coordinación con entidades de soporte productivo y del ecosistema de CTI.

#### **5.7.5. DIRECCIÓN GENERAL DE CAPITANÍAS Y GUARDACOSTAS (DICAPI)**

Dirección General de Capitanías y Guardacostas (2019) refiere que es la Autoridad Marítima, Fluvial y Lacustre, cuya misión es normar y velar por la seguridad de la vida humana, la protección del medio ambiente y sus recursos naturales así como reprimir todo acto ilícito; ejerciendo el control y vigilancia de todas las actividades que se realizan en el medio acuático, en cumplimiento de la ley y de los convenios internacionales vigentes, contribuyendo de esta manera al desarrollo nacional.

Entonces DICAPI tiene como visión ser reconocida a nivel nacional e internacional como la Autoridad Marítima Fluvial y Lacustre, líder en el control y vigilancia de las actividades que se realizan en el medio acuático, mediante una gestión moderna y eficiente al servicio de todos los usuarios, que garantice un ambiente sostenible de seguridad y protección para su desarrollo. (Dirección General de Capitanías y Guardacostas, 2019, p.1)

#### **5.7.6. FONDO NACIONAL DE DESARROLLO PESQUERO (FONDEPES)**

Ministerio de Producción (2019) refiere que es una entidad adscrita al Ministerio de la Producción que se encarga de promover el desarrollo integral de la actividad pesquera artesanal y acuícola en el ámbito nacional, a favor de los

pescadores artesanales y acuicultores; contribuyendo al mejoramiento productivo responsable y sostenible.

#### **5.7.7. ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)**

Ministerio de Producción (2019) refiere un organismo técnico especializado con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa, adscrito al Ministerio de la Producción, encargada de normar, supervisar y fiscalizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos pesqueros y acuícolas, así como de los alimentos (piensos), aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura.

#### **5.7.8. SOCIEDAD NACIONAL PESQUERIA (SNP)**

A continuación se mencionara la misión y visión que considera la Sociedad Nacional de Pesquería.

Tiene misión liderar el desarrollo y ordenamiento de la industria pesquera y acuícola, combatiendo la pesca ilegal y promoviendo la sostenibilidad, la innovación, la ciencia y la protección del medio ambiente. (Sociedad Nacional de Pesquería, 2018, p.1)

Como visión, Industria pesquera y acuícola líder mundial en la provisión de alimentos e ingredientes sostenibles y saludables de la más alta calidad, que contribuye a enfrentar las crecientes necesidades de alimentación y nutrición, y aporta al crecimiento económico del país, de manera social y ambientalmente responsable. (Sociedad Nacional de Pesquería, 2018, p.1)

## 5.8. ESPECIES PARA HARINA DE PESCADO

### 5.8.1. Anchoveta



Figura 11. Anchoveta (IMARPE, 2018).

#### a) Clasificación científica

Nombre Científico: *Engraulis ringens*

Nombre Común: Anchoveta

Nombre en Inglés: Anchovy Nombre

FAO: Anchoveta peruana.

(IMARPE, 2018)

#### b) Composición nutricional

Tabla 3.

*Análisis proximal (%) de la anchoveta (Engraulis ringens).*

<b>COMPONENTE</b>	<b>PROMEDIO (%)</b>
Humedad	70.8
Grasa	8.2
Proteína	19.1
Sales Minerales	1.2
Calorías (100 g)	185

Fuente. CBT (1996). IMARPE-ITP

Tabla 4.

*Componentes minerales (%) de la anchoveta (Engraulis ringens).*

<b>MACROELEMENTO</b>	<b>PROMEDIO (%)</b>
Sodio (mg/100g)	78.0
Potasio (mg/100g)	241
Calcio (mg/100g)	77.1

Fuente. CBT (1996). IMARPE-ITP

Tabla 5.

*Análisis de ácidos grasos (%) de la anchoveta (Engraulis ringens).*

ACIDO GRASO	PROMEDIO (%)
<b>C14:0</b> Miristico	10.1
<b>C15:0</b> Pentadecanoico	0.4
<b>C16:0</b> Palmitico	19.9
<b>C16:1</b> Palmitoleico	10.5
<b>C17:0</b> Margarico	1.3
<b>C18:0</b> Estearico	4.6
<b>C18:1</b> Oleico	12.3
<b>C18:2</b> Linoleico	1.8
<b>C18:3</b> Linolenico	0.6
<b>C20:0</b> Araquico	3.7
<b>C20:1</b> Eicosaenoico	Traz.
<b>C20:3</b> Eicosatrienoico	1.3
<b>C20:4</b> Araquidonico	1
<b>C20:5</b> Eicosapentanoico	18.7
<b>C22:3</b> Docosatrienoico	1.1
<b>C22:4</b> Docosatetraenoico	1.2
<b>C22:5</b> Docosapentaenoico	1.3
<b>C22:6</b> Docosahexaenoico	9.2

Fuente. CBT (1996). IMARPE-ITP

### c) Característica de la especie

IMARPE (2018) refiere que la anchoveta es una especie pelágica, de talla pequeña, que puede alcanzar hasta los 20 cm de longitud total. Su cuerpo es alargado poco comprimido, cabeza larga, el labio superior se prolonga en un hocico y sus ojos son muy grandes. Su color varía de azul oscuro a verdoso en la parte dorsal y es plateada en el vientre. Vive en aguas moderadamente frías, con rangos que oscilan entre 16° y 23°C en verano y de 14° a 18°C en invierno. La salinidad puede variar entre 34,5 y 35,1 UPS. La anchoveta tiene hábitos altamente gregarios formando enormes y extensos cardúmenes que en periodos de alta disponibilidad, facilita que sus capturas sean de gran magnitud.

### d) Patrones de distribución y abundancia

IMARPE (2018) refiere que en el Pacífico Sudeste su distribución geográfica abarca el litoral peruano y chileno, entre los 03°30' y 37°00'S; diferenciándose dos

stocks: norte-centro de Perú (03°30' – 16°00'S) que registra las mayores concentraciones y el stock sur Perú – norte Chile (16°01' – 24°00S).

“Esto significa que, en periodos normales es capturada en la franja costera, dentro de las 60 millas náuticas y a profundidades menores de 100 metros. Su distribución vertical está en relación con las condiciones ambientales” (IMARPE, 2018, p.1).

#### **e) Aspectos biológicos**

IMARPE (2018) refiere que la edad y crecimiento de la anchoveta es una especie de crecimiento rápido, su ingreso a la pesquería se da a una talla entre 8 a 9 cm de longitud total (5 a 6 meses de edad), principalmente entre diciembre y abril, siendo los grupos de edad de uno y dos años los que constituyen mayormente las capturas.

IMARPE (2018) respecto a la reproducción refiere que la anchoveta tiene sexos separados, alcanza su madurez sexual a los 12 cm y se reproduce mediante la producción de huevos por parte de las hembras, que son fertilizados por el macho en el agua y el embrión se desarrolla fuera del cuerpo de la hembra. El desove de la anchoveta abarca casi todo el año, con dos periodos de mayor intensidad, el principal en invierno (agosto - setiembre) y otro en el verano (febrero - marzo).

“Su alimentación es planctófaga por excelencia, es decir que se alimenta exclusivamente de plancton (fitoplancton y zooplancton). Durante eventos El Niño, la anchoveta se alimenta mayormente de copépodos y eufausidos; disminuyendo el consumo de fitoplancton en su dieta” (IMARPE, 2018, p.1).

#### **f) Pesquería**

IMARPE (2018) refiere en la flota y artes de pesca, la pesca de anchoveta se realiza a lo largo de todo el litoral peruano. La captura de anchoveta se realiza con embarcaciones de cerco, comúnmente conocidas como “bolicheras” y utilizan redes con

abertura de malla de 13 mm. La anchoveta también es capturada por las embarcaciones artesanales.

### 5.8.2. Anchoveta Blanca (*Anchoa nasus*)

*Anchoa nasus*, es el recurso hidrobiológico que se usa para transformarlo en harina de pescado.

Entonces es una especie pelágica costera y estuarina pequeña, que forma densos cardúmenes, tolera algunas salinidades más bajas. Presenta una vida corta y un crecimiento rápido. Se distribuye desde la Bahía San Juanico (México) a Chimbote (Perú), ocasionalmente se desplaza hasta Callao y Pisco (Perú). (INFOPES, 2016, p.1)



Figura 12. Anchoveta blanca (INFOPES, 2016).

#### a) Distribución

INFOPES (2016) refiere respecto a latitudinal: Desde la Bahía San Juanico (México) a Chimbote (Perú), ocasionalmente se desplaza hasta Callao y Pisco (Perú). Longitudinal: Hasta las 40 millas. Batimétrica: La profundidad se encuentra entre 0 a 50 m, registrándose los más altos índices de abundancia entre 20 a 30 m de profundidad.

#### b) Composición nutricional

Tabla 6.

Análisis proximal de la anchoveta blanca.

<b>Componentes</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
Grasa	1.5 – 2.27
humedad	77.13 – 78.83
Proteínas	18.4 – 19.9
Cenizas	1.9 – 2.1

Fuente. ITP (2019).

### **c) Hábitat**

“Especie pelágica costera y estuarina, forma densos cardúmenes, tolera algunas salinidades más bajas” (INFOPES, 2016, p.1).

### **d) Reproducción**

La talla media de madurez: 11,5 cm de longitud total para ambos sexos y el tipo y época de desove: Desovan durante todo el año pero con intensidades en meses cálidos (primavera, verano) (INFOPES, 2016, p.1).

## **5.9. TALLAS MINIMAS SEGÚN NORMATIVA**

Pesquería (2001) refiere que según la RESOLUCION MINISTERIAL N° 209-2001-PE que aprueba relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados , dicha norma se propuso por las tallas mínimas de captura de los principales peces e invertebrados marinos en base a la evaluación de la talla media de desove de los mismos: asimismo, recomienda los porcentajes de tolerancia para la extracción de peces marinos, no siendo considerable para los invertebrados, en razón del tipo de extracción que se desarrolla; además, propone el tamaño de malla a ser utilizado en los diferentes artes de pesca.

“En el artículo 5 Establece como longitud mínima de malla para las operaciones de extracción de recursos hidrobiológicos en todo el litoral” (Pesquería, 2001, p.1).

Las dimensiones que por la modalidad de pesca se indican a continuación:

Tabla 7.

*Longitud mínima de malla para redes de cerco o boliche.*

<b>Recurso</b>	<b>Longitud Mínima de Malla</b>
Anchoveta	13 mm. (1/2 pulgada)
Sardina	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Jurel y Caballa	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Lorna, Cabinza, Machete, Lisa	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Bonito, Cojinoba, Sierra	76 mm. (3 pulgadas)
Atunes	110 mm.
Barriletes	110 mm.

Fuente. Pesquería (2001).

Tabla 8.

*Longitud mínima de malla para redes cortineras.*

<b>Recurso</b>	<b>Longitud Mínima de Malla</b>
Pejerrey	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Lorna, Cabinza, Machete, Lisa	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Sardina	38 mm. (1 1/2 pulgada)
Tiburones	200 - 330 mm.
Raya aguila, Raya manta, Raya basha	200 - 330 mm.
Lenguado común	120 - 145 mm.

Fuente. Pesquería (2001).

Tabla 9.

*Longitud mínima de malla para redes de arrastre.*

<b>Recurso</b>	<b>Tipo red</b>	<b>Longitud Mínima Malla</b>
Merluza y fauna acompañante	fondo y media agua	110 mm.
Jurel y Caballa	media agua	76 mm. (3 pulgadas)
Langostinos	langostinera	38 mm. (1 1/2 pulgada)

Fuente. Pesquería (2001).

### **Definición Técnica**

“Longitud Total. Es la distancia comprendida entre el extremo más proyectado de la cabeza y el extremo de la aleta caudal o cola” (Pesquería, 2001, p.1).

“Longitud a la horquilla. Es la distancia comprendida entre el extremo más proyectado de la cabeza y el punto medio de la aleta caudal o cola” (Pesquería, 2001, p.1).

Tabla 10.

*Talla mínima de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles para extraer los principales peces marinos.*

PECES MARINOS		TALLA MINIMA CAPTURA		
NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	Longitud (cm)	Tipo longitud	% Tolerancia Máxima
Albacora	<i>Thunnus alalunga</i>	96	Horquilla	10
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	12	Total	10
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	60	Horquilla	20
Ayanque, cachema	<i>Cynoscion analis</i>	27	Total	20
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	47	Horquilla	10
Berecho	<i>Larimus pacificus</i>	18	Total	10
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	52	Horquilla	10
Caballa	<i>Scomber japonicus peruanus</i>	32	Horquilla	30
Cabinza	<i>Isacia conceptionis</i>	21	Total	10
Cabrilla	<i>Paralabrax humeralis</i>	32	Total	20
Coco o suco	<i>Paralonchurus peruanus</i>	37	Total	20
Cojinoba	<i>Seriola violacea</i>	35	Total	20
Congrio negro	<i>Cherublemma emmelas</i>	55	Total	20
Corvina	<i>Cilus gilberti</i>	55	Total	10
Falso Volador	<i>Prionotus stephanophrys</i>	20	Total	20
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	31	Total	30
Lenguado	<i>Paralichthys adspersus</i>	50	Total	10
Lenguado ojón	<i>Hippoglossina macrops</i>	22	Total	10
Lisa	<i>Mugil caphalus</i>	37	Total	10
Lorna	<i>Sciaena deliciosa</i>	24	Total	10
Machete	<i>Ethmidium maculatum</i>	25	Total	10
Merlin azul	<i>Makaira mazara</i>	130	Total	10
Merluza	<i>Merluccius gayi peruanus</i>	35	Total	20
Pámpano	<i>Trachinotus paitensis</i>	41	Total	20
Perela, corvina dorada	<i>Micropogonias altipinnis</i>	35	Total	20
Pejerrey	<i>Odontesthes regia regia</i>	16	Total	10
Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	150	Total	10
Robalo, grandazo	<i>Sciaena starksii</i>	60	Total	10
Samasa	<i>Anchoa nasus</i>	9.5	Total	20
Sardina	<i>Sardinops sagax sagax</i>	26	Total	10
Sierra	<i>Scomberomorus sierra</i>	60	Horquilla	10
Tiburón	<i>Carcharhinus spp.</i>	150	Total	15
Tiburón azul	<i>Prionace glauca</i>	160	Total	15
Tiburón diamante	<i>Isurus oxyrinchus</i>	170	Total	15
Tollo	<i>Mustelus whitneyi</i>	60	Total	20
Tollo blanco	<i>Mustelus mento</i>	60	Total	20
Tollo pintado	<i>Triakis maculata</i>	60	Total	20

Fuente. Pesquería (2001).

Tabla 11.

*Talla mínima de captura de los principales invertebrados.*

<b>ESPECIE</b>	<b>LONGITUD cm</b>	<b>MEDIDA A TOMAR</b>	<b>DEFINICION TECNICA</b>
<b>Gari solida</b>	7.5	Longitud valvar	Máxima distancia valvar medida desde el borde anterior al posterior
<b>Thaus chocolata</b>	6.0	Longitud peristomal	Medida desde el ápice o apex hasta el borde del canal sifonal
<b>Argopecten purpuratus</b>	0.5	Altura valvar	Medido desde el borde del umbo hasta el extremo opuesto
<b>Anadara similis</b>	4.5	Longitud valvar	Máxima distancia valvar medida desde el borde anterior al posterior
<b>Anadara tuberculosa</b>	4.5	Longitud valvar	Máxima distancia valvar medida desde el borde anterior al posterior
<b>Pteria stema</b>	7.5	Longitud valvar	Medida desde el termino del canal sifonal hasta el extremo opuesto
<b>Concholepas concholepas</b>	8.0	Longitud peristomal	Medida desde el ápice o apex hasta el borde del canal sifonal
<b>Aulacomya ater</b>	6.5	Longitud valvar	Medido desde el borde del umbo hasta el extremo opuesto
<b>Fissurella latimarginata</b>	6.0	Longitud valvar	Máxima distancia valvar medida desde el borde anterior al posterior
<b>Mesodesma donacium</b>	7.0	Longitud valvar	Máxima distancia valvar medida desde el borde anterior al posterior
<b>Cryphiops caementarius</b>	7.0	Longitud total	Medida desde el extremo del rostrum hasta el extremo de la cola
<b>Macrobrachium spp</b>	7.0	Longitud total	Medida desde el extremo del rostrum hasta el extremo de la cola
<b>Loxechinus albus</b>	7.0	Diámetro de caparazón	Medida de diámetro del caparazón sin espinas

Fuente. Pesquería (2001).

## **VI. ORGANIZACIÓN Y SISTEMATIZACION DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS**

Se realiza un resumen de las experiencias logradas a través de un flojugrama.

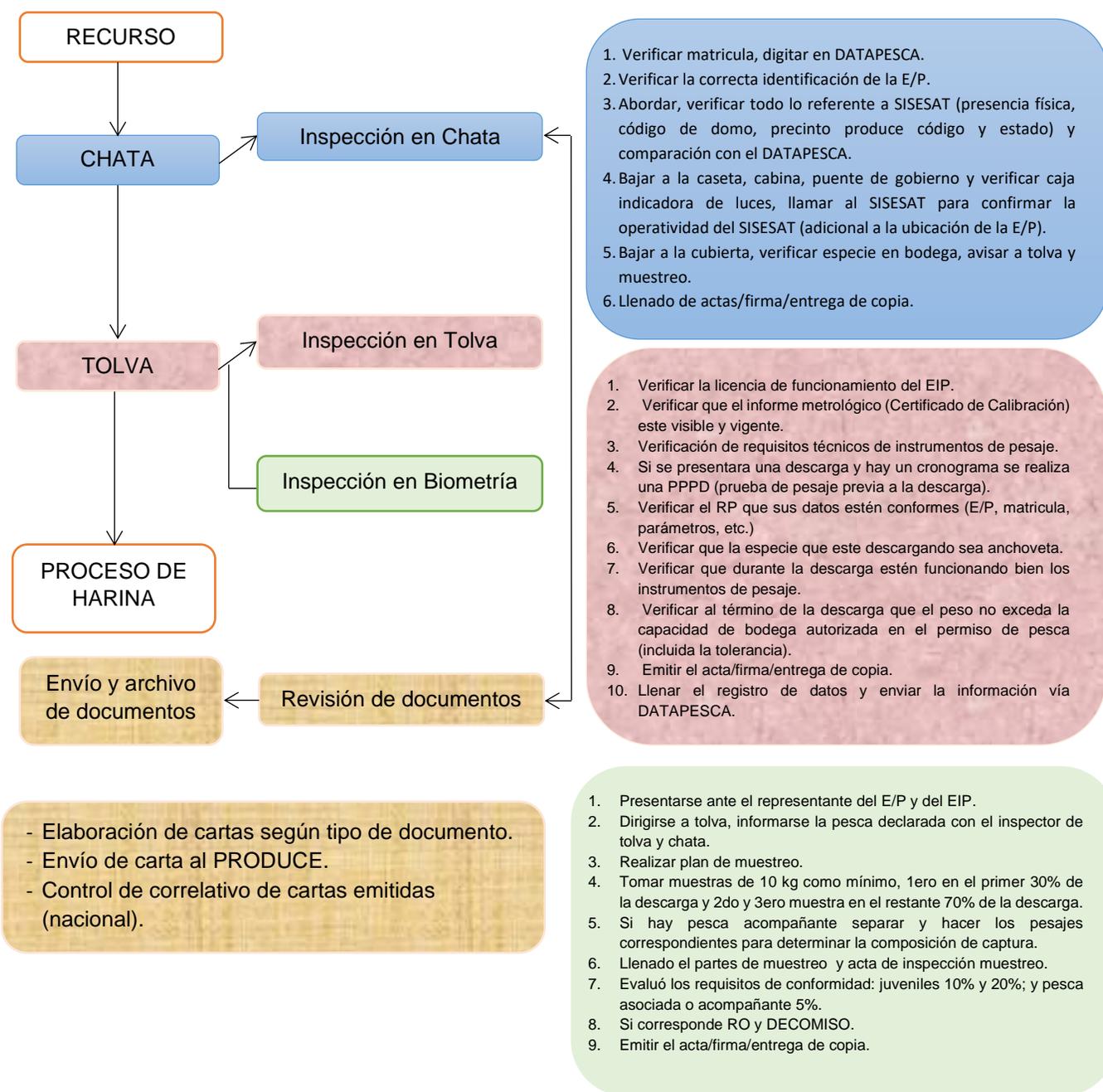


Figura 13. Flujograma del proceso de Vigilancia y control en plantas de CHI elaborado por la certificadora CERTIFICACIONES DEL PERU S.A., 2012.

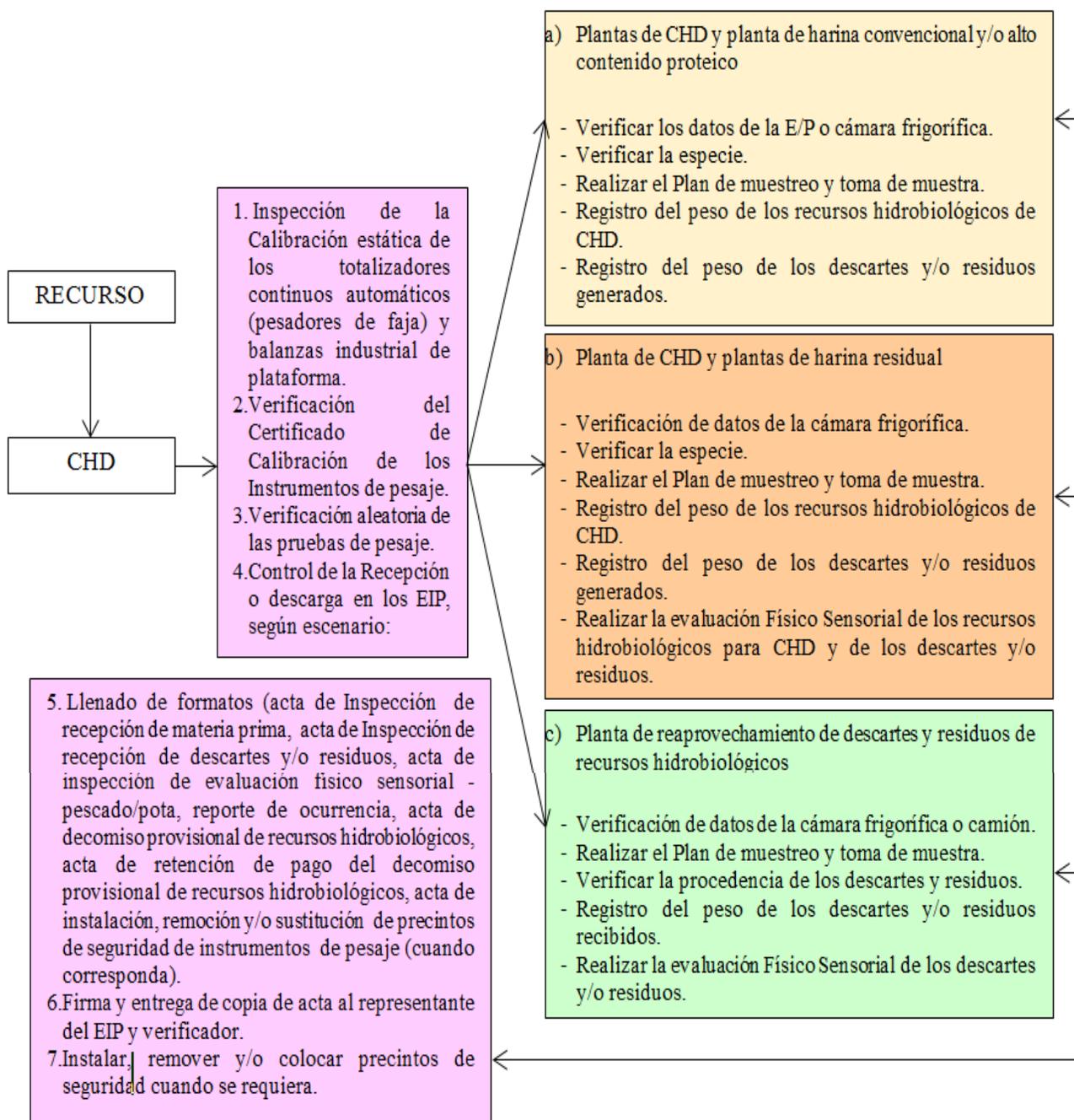


Figura 14. Flujoograma del proceso de Vigilancia y control en plantas de CHD elaborado por CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. (2012).

## VII. UBICACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS

### 7.1. EXPERIENCIA LABORAL EN EL PVCAPAAN DEL MINISTERIO DEL PRODUCE

#### 7.1.1. ESTRUCTURA DEL PVCAPAAN DE DESCARGA

Mediante la RESOLUCION MINISTERIAL N° 338 – 2008 – PRODUCE que aprueba la suscripción del convenio para la aplicación del PVCPDAM, reglamenta en dicha constitución sobre los cargos mostrados en la figura xx, dicho nombre del programa cambia en el año 2013 con la normativa DECRETO SUPREMO N° 008-2013-PRODUCE, llamándose PVCAPAAN, no afectando en la estructura formada.

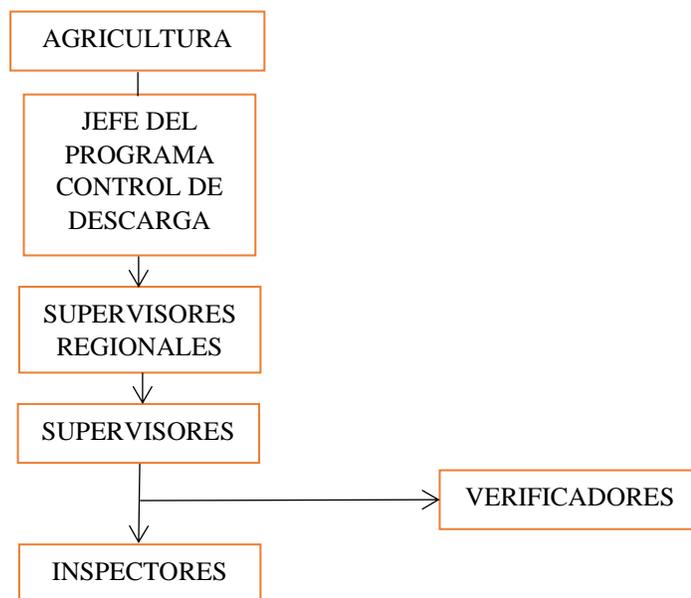


Figura 15. Estructura del Programa de Control de Descarga de CERTIFICACIONES DEL PERU, 2008.

A continuación se detallara las funciones de cada encargado según la estructura según PRODUCE (2008):

**a) Jefe del Programa de la zona**

- Planificar, ejecutar, gestionar, supervisar y evaluar el servicio, en concordancia con los lineamientos que establezca la DIGSECOVI.
- Disponer las acciones correctivas inmediatas como resultado de las acciones de control interno y externo con personal acreditado por el Ministerio de la Producción.
- Coordinar y atender los requerimientos de información u otros pedidos de la DIGSECOVI.
- Planear, programar y remitir los resultados de las Auditorias electrónicas inopinadas a los sistemas electrónicos de pesaje de materia prima de los establecimientos industriales pesqueros en coordinación con la DIGSECOVI.
- Remitir información semanalmente de los reportes respecto a actas levantadas e informes elaborados por los inspectores al Ministerio de la Producción, la que será remitida el primer día hábil de la semana siguiente, con base en los formatos proporcionados por la DIGSECOVI.
- En el plazo máximo de dos (02) días hábiles, entregar en mesa de partes del PRODUCE, con atención a la DIGSECOVI, los reportes de Ocurrencia levantados por inspectores.
- Presentar a la DIGSECOVI informes de gestión por temporada de pesca y por cada período de ejecución del Programa, con información estadística según las disposiciones legales vigentes, operativa, administrativa y financiera, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de concluida la temporada o el período de ejecución, según sea el caso.
- Presentar Informes Técnicos sobre las Auditoras a las balanzas en donde pesan los RRHH en la PPPP, dentro de los quince (15) días calendarios siguientes de realizadas. Con especial énfasis en la información relacionada a su

operatividad, características de trabajo, condiciones para cumplimiento con los requisitos técnicos y metrológicos establecidos por la normativa vigente.

#### **b) Supervisores Regionales**

- Elaborar las directivas internas para el personal operativo, con la finalidad de mejorar el desempeño de sus funciones.
- Establecer y evaluar el sistema de control de calidad de la información que se envía diariamente a la Base de Datos del PRODUCE.
- Velar para que se cumplan las funciones de los inspectores, promoviendo las acciones pertinentes ante la autoridad competente, que sean necesarias para asegurar el normal desarrollo de las inspecciones.
- Brindar soporte en temas técnicos y operativos al Jefe de Zona.
- Coordinar con las Capitanías de Puerto, Ministerio Público, Oficinas de la Autoridad Portuaria Nacional y las Direcciones Regionales de la Producción de la jurisdicción, los asuntos relativos a la presencia de embarcaciones pesqueras no autorizadas.
- Supervisar el cumplimiento de lo establecido en el programa de rotación de inspectores entre las localidades de la zona.
- Elaborar programas: de capacitación en temas afines a las labores de inspección para el personal operativo, y de evaluación de las citadas labores.
- Supervisar el desempeño de las oficinas locales en relación a temas administrativos y operativos; así como el desempeño de sus supervisores.

#### **c) Supervisor**

- Verificar el cumplimiento de las actividades asignadas a los inspectores a su cargo.
- Mantener en custodia una copia de las actas levantadas; así como de los originales de las actas anuladas (original y copia), en las que conste el motivo de la anulación.

- Llevar el control de asistencia de los inspectores.
- Cumplir con rotar a los inspectores en la localidad según las disposiciones vigentes.
- Supervisar que los inspectores se presenten con su credencial y sus instrumentos de trabajo para el ejercicio de sus funciones.
- Dirigir y supervisar el muestreo según la disposición es vigentes.
- Asistir técnicamente y en forma oportuna al inspector cuando sea requerido.
- Coordinar con las Capitanías de Puerto, Oficinas de la Autoridad Portuaria Nacional y las Direcciones Regionales de la Producción, los asuntos relativos a la presencia de embarcaciones pesqueras no autorizadas.
- Revisar los informes y documentación presentados por el inspector, verificando que cumplan con las disposiciones legales vigentes.
- Llenar el cuaderno de registro de visitas de los supervisores del programa en las plantas de procesamiento.
- Reportar sus actividades diarias al Supervisor Regional.
- Informar al Supervisor Regional la existencia de indicios razonables de algún ilícito penal.
- Reportar cualquier incidencia producida en la ejecución de sus funciones.
- Emitir semanalmente un informe de las actas anuladas, indicando el motivo.

#### **d) Verificador**

Es el responsable de verificar, validar y tramitar la documentación y proceso de información entregada por los inspectores en las actas terminadas, en cada oficina local y responden ante el supervisor, de ser necesario estos inspectores sin perjuicio de sus labores de verificación, podrán ser asignados como apoyo en las distintas actividades de inspección, a los puntos de vigilancia y control que lo requieran debido al incremento del rimo o volumen de los recursos hidrobiológicos descargados en la localidad.

#### **e) Inspector**

Los Inspectores son responsables de conocer los procedimientos y/o instructivos de las inspecciones a realizar, según el sector de actividad, además deben tener la habilidad para hacer juicios profesionales comparando los resultados de la inspección con los requisitos.

#### **7.1.2. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 197-2009-PRODUCE**

“Esta normativa indica que establecen disposiciones para la adecuada instalación de los equipos de SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras y dictan medidas de control relativas a los precintos de seguridad, publicada el 06 de Mayo del 2009” (PRODUCE, 2009, p.1).

##### **a) Instalación a bordo del equipo del Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT)**

PRODUCE (2009) refiere que el equipo del Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT) debe instalarse en el techo de la caseta o puente de gobierno de la embarcación pesquera y debe sostenerse sobre un pedestal. En el caso de embarcaciones pesqueras de casco de metal, la base metálica del pedestal debe ir soldada al techo de la caseta o puente de gobierno, y, en el caso de embarcaciones pesqueras de casco de madera, la base deber ir empernada. Las señales de los equipos electrónicos ubicados en el techo de la caseta, no deben interferir las señales del equipo del SISESAT, para cuyo efecto, la empresa prestadora del servicio del SISESAT deberá graduar y fijar la posición final del equipo en el pedestal.

“Es responsabilidad de cada armador pesquero garantizar el fácil acceso al techo de la caseta o puente de gobierno de la embarcación pesquera mediante una escalera, para facilitar el mantenimiento e inspección del equipo del SISESAT” (PRODUCE, 2009, p.1).

“La caja de luces indicadoras del equipo del SISESAT debe estar instalada en la consola de la caseta o puente de gobierno, a la vista del patrón de la embarcación” (PRODUCE, 2009, p.1).

#### **b) Especificaciones técnicas del precinto de seguridad**

“El precinto de seguridad del equipo del SISESAT que se instale a bordo de las embarcaciones pesqueras de mayor escala, debe reunir las especificaciones técnicas, que se detallan en la figura 14 que forma parte de la normativa” (PRODUCE, 2009, p.1).

“La DIGSECOVI del PRODUCE, establecerá la numeración correlativa de los precintos de seguridad” (PRODUCE, 2009, p.1).

#### **c) Instalación del precinto de seguridad del equipo del SISESAT**

PRODUCE (2009) afirma que el precinto de seguridad del equipo del SISESAT, a que se refiere el punto anterior, es instalado por las empresas prestadoras del servicio del SISESAT, en la forma y modo que se detalla en la figura 15, que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial, tanto en las embarcaciones pesqueras de metal como en las de madera. En estas últimas, el precinto debe atravesar el techo de madera y, necesariamente, coger una de sus vigas, tal como se muestra en la figura antes mencionada.

#### **d) Provisión, supervisión de la instalación, remoción y sustitución del precinto de seguridad**

“Las empresas ejecutoras del PVCPDAM, son las encargadas de proveer los precintos de seguridad con las especificaciones técnicas establecidas, a las empresas que proporcionan el servicio del SISESAT, así como supervisar su instalación, remoción y sustitución” (PRODUCE, 2009, p.1).

“Los armadores pesqueros asumen el costo del precinto de seguridad como parte del costo del servicio de instalación, remoción y sustitución a cargo de las empresas prestadoras del servicio del SISESAT” (PRODUCE, 2009, p.1).

PRODUCE (2009) refiere que las empresas ejecutoras del PVCPDAM, levantarán actas correspondientes por la instalación, remoción y sustitución del precinto de seguridad del equipo del SISESAT que realicen las empresas prestadoras del servicio del SISESAT, dejando consignado el número del precinto removido y del que lo sustituya, así como el código de identificación del equipo del SISESAT, la razón social de la empresa prestadora del servicio SISESAT y el nombre de su representante técnico presente en el acto, así como el nombre y documento de identidad del patrón de la embarcación pesquera.

PRODUCE (2009) afirma que el original escaneado del acta de instalación, remoción y sustitución del precinto de seguridad, deberá remitirse vía correo electrónico a la base de datos del Ministerio de la Producción. Una copia deberá entregarse a la empresa prestadora del servicio del SISESAT y, una, al patrón de la embarcación pesquera. Independientemente del envío del acta mencionada, las empresas ejecutoras del PVCPDAM, deben remitir a la base de datos del Ministerio de la Producción, el número del precinto de seguridad instalado, el cual deberá mostrarse en el módulo de embarcaciones pesqueras del Portal Institucional y en el sistema móvil de comunicaciones DATA PESCA.

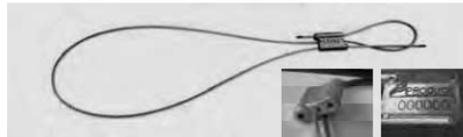
“Cada vez que se requiera remover y sustituir el precinto de seguridad del equipo del SISESAT, el patrón deberá, previamente, exhibir ante el inspector del PVCPDAM, copia de la última acta correspondiente” (PRODUCE, 2009, p.1).

#### **e) De la vigilancia y control**

PRODUCE (2009) refiere que la DIGSECOVI, en el marco de sus competencias, realizará acciones de inspección inopinadas a las embarcaciones pesqueras de mayor

escala, a fin de verificar la correcta instalación a bordo del equipo del SISESAT, así como la adecuada colocación de los precintos de seguridad, conforme a lo previsto en la presente Resolución Ministerial. Asimismo, las empresas ejecutoras del PVCPCDAM, con sus inspectores ubicados en todos los puntos de descarga, verificarán el estado de los precintos, constatando su calidad, integridad y número de identificación.

“El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial será sancionado conforme al RISPAC, aprobado por Decreto Supremo N° 016-2007-PRODUCE, modificado por el Decreto Supremo N° 013-2009-PRODUCE” (PRODUCE, 2009, p.1).



- Material : Cable aeronáutico de acero galvanizado, formado por hilos enrollados en forma helicoidal.
- Dimensiones : Cable de 3/16" (5 mm.) de diámetro por 62" de largo, para embarcaciones pesqueras de acero naval  
Cable de 3/16" (5 mm.) de diámetro por 70" de largo, para embarcaciones pesqueras de madera
- Característica : Cualquier corte provoca que el cable se deshilache completamente.
- Cuerpo : Cuerpo de doble canal, autoajustable, fabricado en fundición de zinc (Zamac).
- Numeración : El cuerpo debe llevar grabado un número de identificación secuencial de 6 dígitos.
- Logo : El logo del Ministerio de la Producción debe ir grabado en el cuerpo.

Figura 16. Especificaciones técnicas del precinto de seguridad.



Figura 17. Instalación del precinto de seguridad según el tipo de E/P.

### **7.1.3. ACTIVIDADES A EJECUTAR EN LOS PUNTOS DE CONTROL DURANTE LA LABOR DE INSPECCIÓN**

PRODUCE (2008) refiere que se detallara los procedimientos de los inspectores teniendo como referencia a RESOLUCION MINISTERIAL N° 338 - 2008 – PRODUCE que aprueban bases y términos de referencias del proceso de selección de la empresa que se encargara de la aplicación del PVC, que está plasmado en el manual del inspector de CERPER S.A. del año 2012 con código 8103 – P.

#### **7.1.3.1. Actividades de los Inspectores ubicados en los lugares de descarga – chata, muelles y desembarcaderos**

“El inspector verifica el número de matrícula de la E/P, digitado la parte numérica en el Sistema DATAPESCA, de acuerdo a la instrucción capacitada” (CERPER, 2012, p.49).

Si al digitar el número de matrícula, no recibiera ninguna información de la identificación y características de la E/P en el DATAPESCA y recibiera el mensaje “La embarcación No existe” proceder de acuerdo a las instrucciones recomendadas, se está ante una presunta embarcación ilegal, por lo que el inspector con la reserva del caso comunicara al Supervisor para las coordinaciones respectivas con CAPITANIA, conjuntamente con el Jefe Regional, quien comunicará al Jefe del PVC de lo acontecido. El inspector de chata comunicara al inspector de tolva de la presencia de la embarcación ilegal, que implica reporte de ocurrencia y decomiso del recurso hidrobiológico, el inspector de tolva comunicara al representante del EIP del hecho y autoriza la descarga, recepción y procesamiento del recurso capturado, inmediatamente el inspector de chata procederá a levantar un reporte de ocurrencia, acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, por el total del recurso capturado. El inspector de tolva emitirá el acta de retención del pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos. (CERPER, 2012, p.49)

Si al digitar el número de matrícula el sistema DATAPESCA indica que el permiso de pesca está suspendido, el inspector de chata comunicara al inspector de tolva de la presencia de la embarcación suspendida, quien comunicara al representante del EIP del hecho y autorizara la descarga, recepción y procesamiento del recurso capturado, esto implica reporte de ocurrencia y decomiso provisional de recursos hidrobiológicos; inmediatamente el inspector de chata procederá a levantar un reporte de ocurrencia, acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, por el total del recurso capturado. El inspector de tolva emitirá el acta de retención del pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos. (CERPER, 2012, p.50)

Si al digitar el número de matrícula el sistema DATAPESCA se recibe el mensaje (E/P tiene descargas), verifica con el centro de SISESAT la posición

de la embarcación clonada (E/P suplantadora), de ser el caso se deberá proceder como se mencionó en el punto anterior. (CERPER, 2012, p.50)

“Si al verificar el número de matrícula se encuentra variación en la parte literal o en el nombre de la E/P, se observara el acta de inspección de desembarque” (CERPER, 2012, p.50).

Verificar la correcta identificación de la E/P según lo establecido en la RESOLUCION DIRECTORAL N° 275 – 2004 – DCG

Las E/P de metal deberán colocar el nombre y la matricula en el casco y la matricula en la caseta, en ambos lugares deberán estar soldados y en alto relieve y pintados con un color que contraste con el casco y el puente de gobierno. (CERPER, 2012, p.50)

“Las E/P de madera deberán colocar el nombre y matricula en el casco y la matricula en la caseta, en ambos lugares en bajo relieve y con un color que contraste con el casco y en el puente de gobierno” (CERPER, 2012, p.50).

Las E/P de fibra de vidrio deberán colocar el nombre y matricula en el casco y la matricula en la caseta, en ambos lugares en letras de moldes pegados y en alto relieve y con un color que contraste con el casco y el puente de gobierno. (CERPER, 2012, p.50)

Si se observara la incorrecta identificación de la E/P, que implica reporte de ocurrencia y decomiso del recurso hidrobiológico, proceder de la siguiente manera:

El inspector de chata comunicara al inspector de tolva, quien comunicara al representante del EIP del hecho y autorizara la descarga, recepción y procesamiento del recurso capturado; inmediatamente el inspector de chata

procederá a levantar el reporte de ocurrencia, acta de decomiso provisional del recursos hidrobiológicos por el total del recurso capturado, el inspector de tolva emitirá el acta de retención del pago de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos. (CERPER, 2012, p.50)

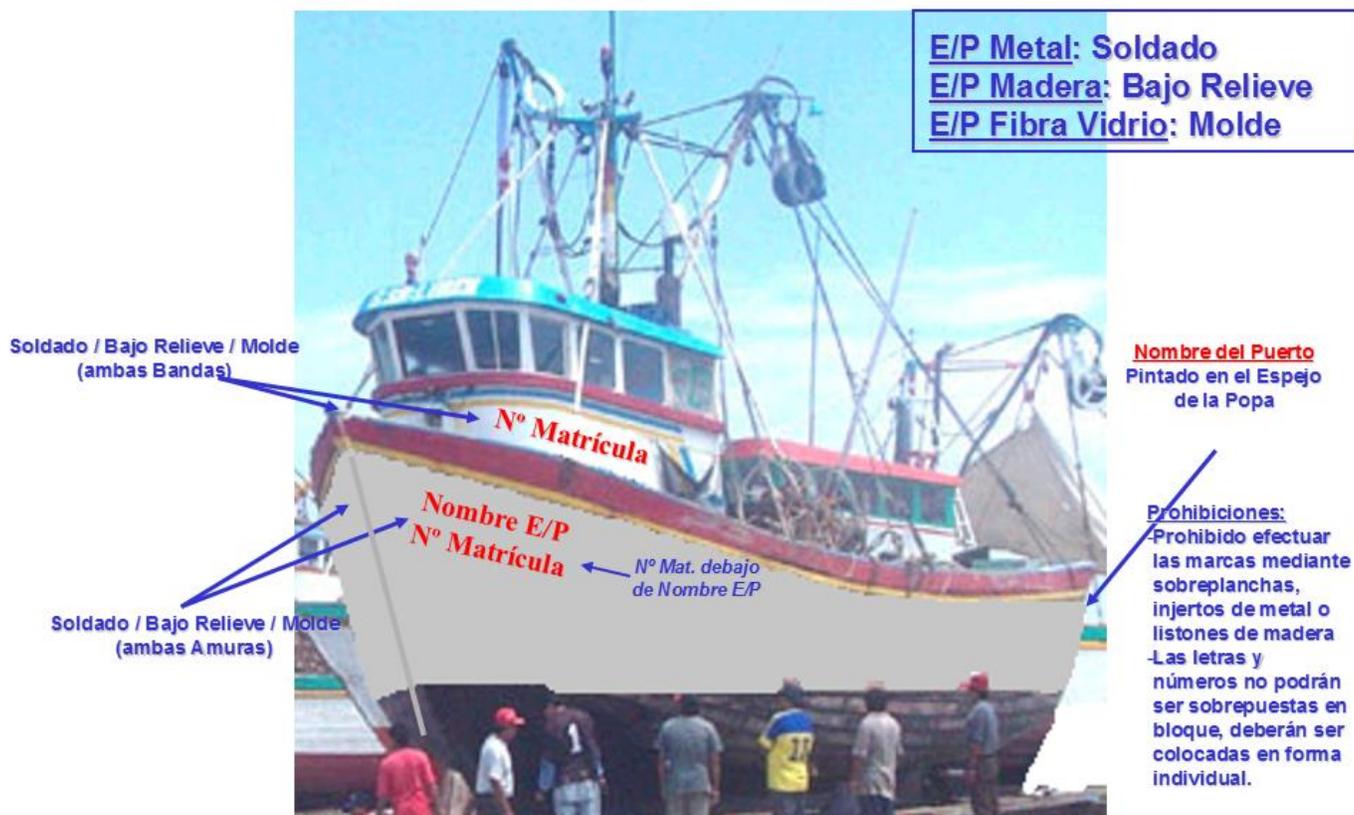


Figura 18. Correcta identificación de la E/P según el tipo de E/P.

Verificar la presencia física del SISESAT, así como la operatividad del mismo observando que la caja de luces del SISESAT que está dentro de la caseta de la E/P se encuentre encendida. Si la caja de luces se encuentra encendida aleatoriamente confirmar la operatividad comunicándose con el CENTRO del SISESAT, quien dará información de la emisión de señal y operatividad de la misma. Si la caja de luces se encuentra apagada obligatoriamente confirmar la operatividad con el centro del SISESAT. La ausencia, retirar o desarmar el equipo SISESAT, así como la operatividad del equipo SISESAT da lugar a la emisión de reporte de ocurrencia y

decomiso total del recurso capturado, por lo que se procederá correctamente.  
(CERPER, 2012, p.51)



Figura 19. Verificación del equipo SISESAT.



Figura 20. Ubicación de caja de luces.

Según normativa, la caja de luces indicadoras del equipo del SISESAT debe estar instalada en la consola de la caseta o puente de gobierno, a la vista del patrón de embarcación.



**LUZ ROJA**  
(Recibiendo alimentación)

**LUZ VERDE**  
(Transmisión de señal)

Figura 21. Luces indicadoras.

Verificar el código del SISESAT, si hay alguna diferencia con lo observado y la información recibida del DATAPESCA, confirmar el dato con el centro del SISESAT, ya que esto da lugar a la emisión del reporte de ocurrencia y decomiso total del recurso capturado, de ser el caso proceder con lo indicado anteriormente. (CERPER, 2012, p.51)



Figura 22. Mensaje recibido de SISESAT

“Verificar el estado de los precintos de seguridad del equipo SISESAT, constatando su calidad, integridad y número. No tener precinto SISESAT o tenerlos rotos origina la emisión del reporte de ocurrencia y decomiso total del recurso capturado” (CERPER, 2012, p.51).



Según normativa, los equipos instalados a bordo deberán tener precintos de seguridad, los cuales podrán ser removidos y sustituidos solo por el Proveedor satelital Apto o personal autorizado por PRODUCE.

Figura 23. Precinto de seguridad de metal de PRODUCE.

Verificar la especie en bodega, desde la cubierta, sin poner en riesgo su integridad física. Si se observara una especie diferente a la anchoveta, comunicarse con el inspector de tolva y muestreo para la verificación y muestreo en lo posible respetando el carácter de aleatoriedad de la toma de muestra. (CERPER, 2012, p.51)



Bodega con  
especie  
anchoveta

Figura 24. Verificación de especie en bodega de E/P.

“Emitir el acta de inspección (Desembarque) y documentos correspondientes ante la verificación de una infracción, si la hubiese, según lo establecido en el llenado de formatos de inspección con las observaciones relevantes si las hubiera” (CERPER, 2012, p.51).

Si el sistema DATAPESCA presenta alguna falla el inspector se comunicara con la oficina local para confirmar el estado del permiso de pesca de la E/P y luego hará uso del listado oficial de embarcaciones pesqueras para la inspección respectiva. (CERPER, 2012, p.51)

**ANEXO 1**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesca y Acuicultura

Dirección General  
de Supervisión y Fiscalización



**CERPER**  
CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.

**Acta de Inspección en desembarque**

Nº \_\_\_\_\_  
Región: \_\_\_\_\_  
Provincia: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

PPPP: \_\_\_\_\_

Lugar: Tolva  Muelle  Chata  Identificación: \_\_\_\_\_

Zona de desembarque Norte-Centro  Sur

E/P: \_\_\_\_\_ Matrícula E/P: \_\_\_\_\_

Permiso de Pesca: \_\_\_\_\_

Vigente  Suspendido zona de Desembarque  Suspendido Todo el Litoral

Patron \_\_\_\_\_ DNI \_\_\_\_\_

Capacidad de bodega (M3) \_\_\_\_\_ TM \_\_\_\_\_

Tipo de Embarcación: Metal  Madera  Fibra de Vidrio

Matricula en: Alto Relieve  Bajo Relieve  Otros  \_\_\_\_\_

Cuenta con Equipo satelital: Si  No  Codigo: \_\_\_\_\_

La Equipo satelital cuenta con precinto: Si  codigo: \_\_\_\_\_ No  Inaccesible

Estado Precinto: \_\_\_\_\_

N° de consulta SISESAT: \_\_\_\_\_ Mensaje  Llamada  No se obtuvo respuesta

Hora de consulta: \_\_\_\_\_ ID: \_\_\_\_\_

Hora y fecha de ultima emisión de señal: \_\_\_\_\_

Lugar de ultima emisión de señal: \_\_\_\_\_

El Equipo Sisesat se encuentra operativo: si  No  No se pudo constatar

Inicio Descarga	Fin de Descarga	N° de Reporte de pesaje	Pesca Declarada

Especies: Anchoveta  Otros  \_\_\_\_\_

Estado permiso zarpe: Vigente  Suspendido

E/P Nominada en la Zona de Desembarque Si  Observación \_\_\_\_\_ NO

Observaciones del Inspector \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector

Nombre:  
Codigo:  
Acreditado por RD N°:

\_\_\_\_\_  
Firma del Representante de la EP

Nombre:  
DNI:  
Cargo:

Figura 25. Acta de Inspección en desembarque.



**ANEXO 3**

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de la Producción	Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura	Dirección General de Supervisión y Fiscalización	
---	-------------	--------------------------------	--	---	---

**ACTA DE DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS**

N°  
REGIÓN  
PROVINCIA  
FECHA

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, encontrandonos en \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ en presencia de \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 y del suscrito, en representación de la empresa \_\_\_\_\_  
 ejecutora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y acuicolas en el Ambito Nacional (D.S. 027-2003- PRODUCE),  
 en cumplimiento de lo establecido en el artículo 10, 11 y 12 del Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras y Acuicolas (RISPAC),  
 aprobado por D.S. 019-2011-PRODUCE y modificatorias, se procedió a realizar el decomiso provisional de el (los) recursos (s) hidrobiológico (s)  
 \_\_\_\_\_ en una cantidad de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ por infringir \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 tal como se indica en el reporte de ocurrencias N° \_\_\_\_\_

Observaciones:  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

_____ Firma del Inspector Nombre: DNI N° : Acreditado por R.D. N°:	_____ Firma del Intervenido/Representante Nombre: DNI N° : Cargo :
_____ Firma del Inspector Nombre: DNI N° : Acreditado por R.D. N°:	_____ Firma del testigo Nombre: DNI N° : Cargo:

Figura 27. Acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos.

ANEXO 8



PERÚ

Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



Informe Técnico

Fecha: \_\_\_\_\_

Informe Técnico N° \_\_\_\_\_ Región \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Señores DGSF-PRODUCE Pte.

ASUNTO: Reporte de Ocurrencias N° \_\_\_\_\_ levantado a la \_\_\_\_\_

- REFERENCIA:
- a) D.S.N°012-2001-PE,del 13.03.01 y modificaciones (Reg.Ley Gral. Pesca )
  - b) R.M. N° 353-2015-PRODUCE, del 30.10.15
  - c) D.S.N° 027-2003-PRODUCE, del 06.10.03
  - d) R.D.N°275-2004-DCG,del 09.07.04
  - e) R.M.N°358-2004-PRODUCE,del 04.10.04 y modificatorias
  - f) D.S.N° 029-2005-PRODUCE,del 29.12.05
  - g) D.S. N° 002-2010-PRODUCE,del 25.02.10 y modificaciones
  - h) D.S. N° 019-2011-PRODUCE,del 06.12.2011 (RispaC-TUO)

- ANEXO:
- 1) Reporte de ocurrencia N° \_\_\_\_\_
  - 2) Actas de Inspección Desembarque N° \_\_\_\_\_
  - 3) Actas de Inspección PPPP N° \_\_\_\_\_
  - 4) Actas de Inspección de Muestreo N° \_\_\_\_\_
  - 5) Parte de muestreo N° \_\_\_\_\_
  - 6) Acta de Decomiso provisional N° \_\_\_\_\_
  - 7) Acta de retención de Pago N° \_\_\_\_\_
  - 8) Acta de Recepción RRHH para CHD N° \_\_\_\_\_
  - 9) Acta Recepción Descartes y Residuos N° \_\_\_\_\_
  - 10) Acta Análisis Físico-Sensorial \_\_\_\_\_
  - 11) Otros (Reporte de Pesaje , etc) \_\_\_\_\_

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de remitirle asu despacho el reporte de Ocurrencias levantado a la \_\_\_\_\_ en la provincia de \_\_\_\_\_ con fecha \_\_\_\_\_ en cumplimiento del D.S. de la referencia a).

I. HECHOS

Siendo las \_\_\_\_\_ Horas, del día \_\_\_\_\_ se constato que la \_\_\_\_\_

lo que configura presunta infracción a lo establecido en el \_\_\_\_\_

que establece \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ;motivo por el cual se levantó el Reporte de Ocurrencias adjunto y se efectuo la Notificación Correspondiente.

Otras Observaciones

Atentamente, Inspector \_\_\_\_\_ DNI \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Figura 28. Informe técnico.

### 7.1.3.2. Actividades de los inspectores ubicados en las tolvas de pesaje de los establecimientos industriales pesqueros

CERPER (2012) refiere que cuando un EIP tenga la licencia de operación suspendida, anulada y/o cancelada, cuya comunicación será dada por PRODUCE, el jefe del PVC comunicara al Jefe Regional, quien comunicara a los supervisores e inspectores, debiendo el inspector verificar que el EIP no realice actividades de procesamiento de harina de pescado, caso contrario emitirá el reporte de ocurrencia correspondiente.

The screenshot displays a web-based interface for 'TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.'. It features a red header with the text 'Ubicación'. Below this, there is a table of location information:

Departamento:	ANCASH
Provincia:	SANTA
Distrito:	CHIMBOTE
Dirección:	Av. Los Pescadores S/N - Zona Industrial 27 de Octubre

Below the location table, there is another table with permit details:

Representante:	XXXX XXXXX XXXXXXX XXXXXXXXX
Tipo:	INDUSTRIAL
Actividad:	HARINA
Estado:	VIGENTE
Ultima Res. Permiso:	R.D. N° xxx-xxxx--PRODUCE/DGEPP <a href="#">Ver Historial de Resoluciones</a>
Fecha de Permiso:	27/04/2010

Figura 29. Verificación de la licencia de procesamiento de la PPPP.

Verificar durante la calibración estática la impresión en el reporte de pesaje de prueba números de cuenta de los parámetros de calibración: el número de cuentas del conversor analógico SPAM y del cero (Z), el valor del peso de calibración (Wval) y el coeficiente de calibración (CC), además de la hora y fecha correspondiente. El representante del EIP entregara al inspector de CERPER una copia del reporte de pesaje de la prueba estática realizada, emitir acta de instalación, remoción y sustitución de precintos de seguridad de instrumento de pesaje y registrar los parámetros de calibración verificados, clase y capacidad máxima consignada en la tolva de pesaje. El acta deberá ser

firmada por el representante del EIP, representante de la empresa de calibración y el inspector de CERPER. (CERPER, 2012, p.1)

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.  
 CALLE 3 N° 228-230 Z.I. GRAN TRAPECIO  
 PLANTA CHIMBOTE SUR  
 RUC : 20100971772  
 Tlf. : 043-352974

Nro. TOLVA : 2 MARCA : RLWS  
 SERIE BALANZA : 1395000024 MODELO: 920i  
 REPORTE RECEP. : 235  
 EMBARCACION : MARIA MERCEDES  
 MATRICULA : PL-17979-CM  
 ESPECIE : ANCHOVETA  
 TIPO DE USO : HARINA Y ACEITE  
 FECHA DE INICIO : 15/11/2008  
 HORA DE INICIO : 11:25  
 PESO POR BATCH : 1200.00 Kg

---

VALORES DE ULTIMA CALIBRACION  
 FECHA-HORA : 13/11/2008 17:32:48  
 PESOS DE CALIBRACION : 1200.00 Kg  
 CUENTA DEL CERO : 185642  
 CUENTA DEL SPAM : 828703  
 COEFICIENTE DE CALIBRACION : 535.88

BATCH #	PESO BATCH	ACUMULADO	COEFIC CALIBRACION	HORA
1	1425	1425	535.88	11:35
2	1290	2715	535.88	11:35
3	1235	3950	535.88	11:35
4	1320	5270	535.88	11:36
5	1425	6695	535.88	11:37
6	1375	8070	535.88	11:37
7	1375	9445	535.88	11:38
79	1325	114825	535.88	
80	1155	115355	535.88	12:16

---

TOTAL RECIBIDO : 115355 kg.  
 BATCH RECIBIDOS : 80  
 REPORTE RECEPCION : 235  
 EMBARCACION : ROSA MERCEDES  
 MATRICULA : PL-17979-CM  
 FECHA TERMINO : 15/11/2008  
 HORA DE TERMINO : 12:55

---

VALORES DE ULTIMA CALIBRACION  
 FECHA-HORA : 13/11/2008 17:32:48  
 PESOS DE CALIBRACION : 1200.00 Kg  
 CUENTA DEL CERO : 185642  
 CUENTA DEL SPAM : 828703  
 COEFICIENTE DE CALIBRACION : 535.88

---

RESUMEN DE EVENTOS  
 E1 FALLA DE CELDA : 0  
 E2 COMPUERTAS ABIERTAS : 0  
 E3 INTERVENCION NO AUTORIZADA : 0

En cada reporte de pesaje emitido, tiene que estar impreso los valores de última calibración.

Figura 30. Parámetros de calibración impresos en el Reporte de pesaje.

CERPER (2012) refiere que verificar la vigencia del certificado de calibración, según la R.M. 358 – 2004 – PRODUCE que indica en el artículo 5°: El EIP deberá efectuar la calibración de los instrumentos de pesaje discontinuos 2 veces al año como mínimo en el mes de Abril y Octubre. Si el certificado de calibración no está vigente se emitirá el reporte de ocurrencia correspondiente.

Además verificar en el certificado de calibración lo siguiente:

“La acreditación de la empresa que emite el certificado de calibración (el certificado debe contener la resolución de acreditación y el logotipo de INDECOPI” (CERPER, 2012, p.53).

“Que la empresa solicitante sea la misma donde se está realizando la inspección” (CERPER, 2012, p.53).

“Que la serie, modelo y clase de la tolva de pesaje sean los mismos que se consigna en el certificado de calibración, así mismo en la impresión del reporte de pesaje” (CERPER, 2012, p.53).

“Capacidad máxima de la tolva de pesaje y verificar que el peso registrado en el reporte de pesaje no sobrepase la capacidad máxima, que en magnitudes superiores no evidencia confiabilidad en el peso reportado” (CERPER, 2012, p.53).

“Verificar que las fechas de calibración de ensayos con pesas (calibración estática) y con producto (calibración dinámica) deben estar dentro del plazo establecido” (CERPER, 2012, p.53).

“Que el registro de los parámetros de calibración sean los mismos que los registrados en el acta de instalación, remoción y sustitución de precintos de seguridad de instrumentos de pesaje, durante la calibración estática” (CERPER, 2012, p.53).

“Que el error (E) de los ensayos realizados no sobrepasen el 1% de lo especificado en la NMP 010:1999 instrumentos de pesaje totalizadores discontinuos automáticos (tolvas pesadores totalizadores)” (CERPER, 2012, p.53).

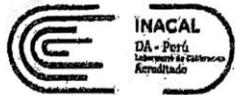
“Verificar que el certificado de calibración se encuentre en un lugar visible de no ser así, se comunicara al representante del EIP para que el certificado de calibración sea colocado en un lugar visible” (CERPER, 2012, p.53).

NORMA TÉCNICA PERUANA NTP - ISO/IEC 17025



**QCP**  
Laboratorio de calibración

LABORATORIO DE CALIBRACIÓN ACREDITADO POR EL ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA CON REGISTRO N° LC - 004



INACAL  
DA - Perú  
Laboratorio de Calibración  
Acreditado

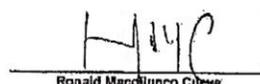
3

Registro N° LC - 004

### CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN N° MM 0997-2019

FECHA DE EMISIÓN : 2019-05-08  
PÁGINA : 1 de 3  
EXP : 16/2019

1. SOLICITANTE : TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.  
DIRECCIÓN : Av. Néstor Gambaeta km 14.1 Ex. Fundo Márquez - Callao
2. INSTRUMENTO DE MEDICIÓN : TOLVA  
CLASIFICACIÓN : AUTOMÁTICO  
MARCA : Rice Lake Weighing Systems  
MODELO : 9201-4B  
N° SERIE : 1604800139  
DIVISIÓN ESCALA DE CONTROL : 5 kg  
DIVISIÓN DEL TOTALIZADOR : 5 kg  
CLASE : 1  
TIPO DEL TOTALIZADOR : Electrónico  
CAPACIDAD MÁXIMA : 2 000 kg  
CAPACIDAD MÍNIMA : No indica  
CARGA TOTALIZADA MÍNIMA : No indica  
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN : TOLVA 3  
PROCEDENCIA : USA
3. MÉTODO Y PATRÓN DE MEDICIÓN  
La calibración se efectuó según el "Procedimiento de Calibración de Pesadoras Totalizadoras Discontinuas Automáticas (Tolvas)" RT-QCP-003 Ver. 09 – 2009.  
Se utilizó Pesas Patrones con Certificado: MM 0282-2019(QCP) / MM 0298-2019 (QCP) / MM 0297-2019 (QCP) trazable a patrones nacionales del INACAL/DM.
4. RESULTADO :  
Temperatura Ambiental : Min. 25.2 °C ; Máx. 25.4 °C  
La incertidumbre de la medición se ha determinado con un factor de cobertura  $k=2$ , para un nivel de confianza de 95%.  
Los ensayos realizados se encuentran en las páginas 2 y 3 del presente documento .
5. OBSERVACIONES :  
Los sistemas de programación y ajustes no deben ser manipulados.  
Se colocó una etiqueta autoadhesiva con la indicación "CALIBRADO"  
La periodicidad de la calibración está en función del uso, conservación y mantenimiento del instrumento de medición o reglamentos vigentes.  
PARÁMETROS:  
COEF. WZERO : 257640  
COEF. WSPAN : 794047  
COEF. WVAL : 1000.00  
COEF. FACTOR : 536.41



Ronald Macollunco Cueva  
Director Técnico Alterno



PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ÉSTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACIÓN DE QUALITY CERTIFICATE DEL PERU S A C

2022/07 Ver.8

Figura 31. Certificado de Calibración de una planta de CHI.

Verificar el estado de las tolvas de pesaje de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 358 – 2004 – PRODUCE, R.M. N° 585 – 2008 – PRODUCE, R.M. N° 768 – 2008 – PRODUCE que establecen los requisitos técnicos de instalación de instrumentos de pesaje, los que serán registrados en el acta de inspección del cumplimiento de los requisitos técnicos para instrumentos de pesaje (OIPVC-R-CRT), el mismo que deberá ser emitido antes del inicio de cada temporada de pesca, cada mes durante la temporada de pesca y/o cuando lo requiera. El incumplimiento de algunos de los requisitos técnicos establecidos en las normas legales dará lugar a la emisión del reporte de ocurrencia correspondiente. (CERPER, 2012, p.53)



Según normativa, La estructura de la tolva de pesaje deberá estar libre de cualquier dispositivo mecánico ajeno a su funcionamiento.

Figura 32. Tolva de pesaje.



Según normativa, Solo podrá utilizarse manguera plástica transparente para enfundar los cables que van desde las celdas de carga a las cajas de conexión de celdas.

Figura 33. Manguera plástica transparente.



Figura 34. Celda de carga.



Figura 35. Caja de conexión de celdas.

Según normativa, las celdas de carga y las cajas de conexión de celdas deberán estar expuestas a la vista y mantener una separación de al menos 3 cm con su base. Las cajas de conexión de celdas deben ser de fácil apertura para su inspección.

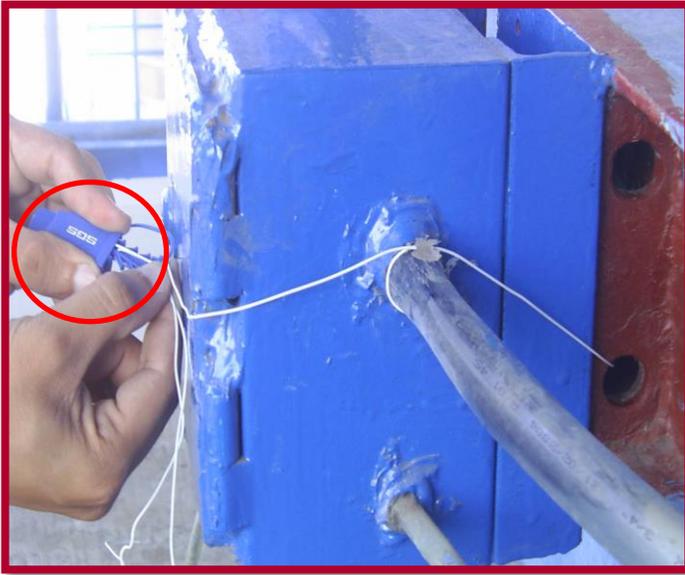


Figura 36. Precinto cometa en la caja de conexión de celdas.

Según normativa, Las cajas de conexión de celdas, el tablero de control eléctrico y el tablero de control neumático, deberán contar con precintos de seguridad numerados y correlativos.



Figura 37. Precinto esticker en el tablero de control eléctrico.



Figura 38. Electrovalvulas.

Según normativa, Las electroválvulas deben instalarse dentro de una caja de metal cerrada y precintada, separada de la unidad de mantenimiento del filtro lubricador que contiene las purgas del circuito de lubricación del sistema neumático, la misma que será de libre acceso.



Figura 39. Filtro lubricador.



Según normativa, la pantalla del dispositivo indicador de control debe mostrar la frase “falta de celda” cuando exista una variación de peso igual o mayor al 20% de la carga objetivo programada, y tras la estabilización del peso, permitir la apertura de la compuerta inferior para la descarga del pescado.

Figura 40. Pantalla de tablero de control eléctrico donde muestra falta de celda.



Según normativa, debe instalarse sensores en las compuertas de descarga superior e inferior de la tolva, que permita activar el cierre de la compuerta superior cuando se alcance la carga objetivo **.programada, y tras la**

Figura41. Sensores.



Según normativa, Tener disponible en planta, pesas patrón certificadas conforme a las especificaciones técnicas de la norma metrológica correspondiente y que sumen al menos 500 Kg. para verificar el estado de calibración del instrumento de pesaje.

Figura 42. Pesas patrón certificado.

Los inspectores colocarán, removerán e Inspeccionarán los precintos de seguridad de las balanzas automáticos, además llevarán un registro de dichos precintos en el Cuaderno de Control de Insta/ación, Remoción y Sustitución de Precintos. Cuando por alguna razón Justificada se requiera mover los precintos de Seguridad el EIP comunicará previamente al inspector con el objeto de emitir el Acta de Insta/aa6n. Remoción y Sustitución de Precintos

de Seguridad de instrumentos de pesaje correspondiente, donde se registrara la numeración de precintos retirados y colocados, según sea el caso. Si al realizar la verificación de los precintos de seguridad en la tolva de pesaje estos no se encontrará o estuvieran rotos o removidos, emitir el reporte de ocurrencia correspondiente. (CERPER, 2012, p.54)

Verificar que la especie que se está descargando sea anchoveta, si se observa una especie diferente, sin excepción o anchoveta en tallas menores a lo establecido en la norma vigente, comunicarse con el inspector de muestreo para que en lo posible realice el muestreo, de acuerdo a su plan de trabajo y respetando el carácter de aleatoriedad de la toma de muestra. SI no se realizara el muestreo por su carácter de aleatoriedad, el inspector de tolva registrará el hecho en observaciones del Acta de Inspección - EIP. (CERPER, 2012, p.54)



Figura 43. Verificación de la especie que se descarga.

Verificar en forma aleatoria antes del inicio de la descarga de una embarcación pesquera la prueba de pesaje con las pesas patrón certificadas, con un peso

total no menor a 200 kg, para lo cual se verificará la reducción momentánea de la carga objetivo programada por debajo del peso total de la prueba, de tal manera que permita verificar el mecanismo de apertura y cierre de las compuertas de la pretolva y tolva de pesaje y funcionamiento de las alarmas correspondientes. Esta prueba de pesaje debe imprimirse en un reporte de pesaje con el número correlativo que corresponda, la cual debe registrarse en el acta de Inspección EIP de la embarcación pesquera que descargue inmediatamente, asimismo registrar los códigos y pesos de las pesas patrón. El representante del E/P entregará una copia del reporte de pesaje de esta prueba al representante de la E/P y al inspector de CERPER que será adjuntada al acta correspondiente. (CERPER, 2012, p.54)

PESQUERA EXALMAR S.A.A.  
 AV. PROLONGACION CENTENARIO 2576 CALLAO.  
 RUC : 20381336584  
 Tlf : 0

Nro. TOLVA : 2  
 CAPACIDAD : 2000 Kg  
 MARCA : RICE LAKE  
 MEIHONG SYSTEMS

SERIE BALANZA : 1456900085  
 MODELO : 920L-4B  
 PUNTO RECEPT. : 5853  
 EMBARCACION : PRUEBA  
 MATRICULA : 99999  
 ESPECIE : ANCHOVETA  
 TIPO DE USO : HARINA ACCITE  
 FECHA DE INICIO : 15/05/2019  
 HORA DE INICIO : 10:35  
 PESO POR BATCH : 1500.00kg.  
 CDEF. NZERO : 238659 \*  
 CDEF. MSPAN : 1315067  
 CDEF. BVAL : 2000.00  
 CDEF. FACTOR : 538.20

NRO	PESO BATCH	ACUMUL	HORA	FACTOR
PUNTO DE CORTE ACTUALIZADO				
FECHA: 15/05/2019 HORA: 10:35				
PUNTO DE CORTE : 1800kg.				
Evento: Int. No Autoriz. Fecha: 15/05/2019 Hora: 10:36				
Evento: Int. No Autoriz. Fecha: 15/05/2019 Hora: 10:36				
Evento: Int. No Autoriz. Fecha: 15/05/2019 Hora: 10:36				
1	200	200	10:37	538.20
2	200	400	10:38	538.20
3	200	600	10:38	538.20
PUNTO DE CORTE ACTUALIZADO				
FECHA: 15/05/2019 HORA: 10:39				
PUNTO DE CORTE : 1500kg.				
4	0	600	10:39	538.20

TOTAL RECIBIDO : 600 Kg.  
 BATCH RECIBIDOS : 0  
 REPORTE RECEP. : 5853  
 EMBARCACION : PRUEBA  
 MATRICULA : 99999  
 FECHA DE TERMINO : 15/05/2019  
 HORA DE TERMINO : 10:39  
 CDEF. NZERO : 238659  
 CDEF. MSPAN : 1315067  
 CDEF. BVAL : 2000.00  
 CDEF. FACTOR : 538.20

Figura 44. Reporte de prueba de pesaje de CHI.

Verificar la constancia de certificación de las pesas patrón que se usan para la calibración estática y prueba de pesaje antes de la descarga de una E/P, la cual debe estar en un lugar visible. Asimismo verificar el estado físico de las pesas patrón. (CERPER, 2012, p.54)

Verificar en cualquier momento de la descarga que las compuertas de la pre-tolva se encuentren completamente cerradas al momento que las compuertas de la tolva de pesaje se abran después de la estabilización de la carga y su pesaje y se mantengan cerradas hasta que la tolva de pesaje termine de evacuar los recursos hidrobiológicos a la poza de almacenamiento, a fin de comprobar la correcta aplicación de lo dispuesto en los literales ñ) y o) de la R.M. 358 – 2004 – PRODUCE, modificada por la R.M. 585 – 2008 - PRODUCE y R.M. 768 – 2008 - PRODUCE. En caso de que las compuertas de la pre-tolva se mantengan abiertas mientras la tolva de pesaje evacúa los recursos hidrobiológicos a la poza de almacenamiento, comunicar al representante del EIP que deberá dejar de usar la tolva de pesaje, una vez terminada la descarga hasta que se realice la revisión técnica por parte del personal autorizado proveedora de la tolva de pesaje o de calibración acreditado por INDECOPI. Caso contrario emitir el Reporte de Ocurrencia correspondiente. (CERPER, 2012, p.54)

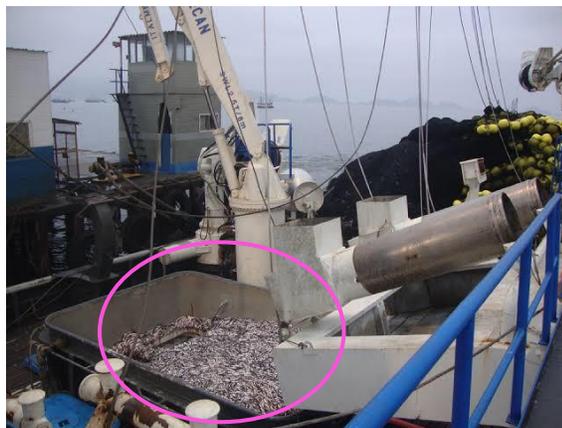


Figura 45. Pretolva.

Verificar que en el reporte de pesaje se imprima correctamente los datos de la E/P, matricula, fecha y horas de descarga, nombre de la E/P, correlativo del N° de Reporte de Pesaje. En el caso que no se registrara correctamente los datos de nombre y matricula de la E/P, coordinar con el representante del EIP para la corrección respectiva en el Reporte de Pesaje y observar el acta. (CERPER, 2012, p.54)

```

PESQUERA EXALMAR S.A.A.
BREA Y PARIÑAS S/N TRAPEZIO CHINBOTE
RUC : 20380336384
Tlf.: 043-350757

Hro. TOLVA : 2
CAPACIDAD : 2000 Kg
MARCA : RICE LAKE
WEIGHING SYSTEMS
SERIE BALANZA : 1318400014
MODELO : RLMS 9201-2B
REPORTE RECEP. : 8730
EMBARCACION : JOSE Y MARIA
MATRICULA : TA-5247-CH
ESPECIE : ANCHOVETA
TIPO DE USO : HARINA - ACEITE
FECHA DE INICIO : 22/06/2018
HORA DE INICIO : 04:03
PESO POR BATCH : 1200.00kg.
COEF. WZERO : 230981
COEF. WSPAN : 875610
COEF. WVAL : 1200.00
COEF. FACTOR : 537.19
=====
NRD PESO BATCH ACUMUL HORA FACTOR
=====
1 1390 1390 04:31 537.19
2 1925 3315 04:31 537.19
3 1275 4590 04:31 537.19
4 1400 5990 04:31 537.19
5 1810 7800 04:32 537.19
6 1305 9105 04:32 537.19
7 1425 10530 04:33 537.19
8 2070 12600 04:33 537.19
9 2080 14680 04:33 537.19
10 1295 15975 04:34 537.19
11 1215 17190 04:35 537.19
12 1295 18485 04:36 537.19
13 1350 19835 04:37 537.19
14 1215 21050 04:38 537.19
15 115 21165 04:39 537.19
=====
TOTAL RECIBIDO : 21165 Kg.
BATCH RECIBIDOS : 15
REPORTE RECEP. : 8730
EMBARCACION : JOSE Y MARIA
MATRICULA : TA-5247-CH
FECHA DE TERMINO : 22/06/2018
HORA DE TERMINO : 04:39
COEF. WZERO : 230981
COEF. WSPAN : 875610
COEF. WVAL : 1200.00
COEF. FACTOR : 537.19
=====
EVENTO OCURRENCIAS
=====

```

Figura 46. Reporte de pesaje de una descarga sin inconvenientes.

Verificar la impresión al inicio y final del reporte de pesaje, los parámetros de calibración; el número de cuentas del conversor analógico SPAM y del cero (Z), el valor del peso de calibración (Wval) y el coeficiente de calibración (CC), el cual también debe imprimirse al lado de cada batch, los cuales deberán ser iguales a los parámetros, de lo contrario emitir reporte de ocurrencia correspondiente (Figura 24). (CERPER, 2012, p.54)

“Verificar que se impriman en el reporte de pesaje las leyendas: (Figura 44) **“Falla de celda”**, cuando exista una variación de peso por debajo del 20% de la carga objetivo” (CERPER, 2012, p.55).

Esto significa que, si no se imprime o si se imprime este evento en el reporte de pesaje, comunicar al representante del EIP que deberá dejar de usar la tolva de pesaje, una vez terminada la descarga hasta que se realice la revisión técnica por parte del personal autorizado proveedora de la tolva de pesaje o de calibración acreditado por INDECOPI, observar el acta. Caso contrario emitir el reporte de ocurrencia correspondiente. (CERPER, 2012, p.55)

“Esto significa que cuando exista una variación de peso por encima del 20 % de la carga objetivo, con impresión o sin impresión del evento, no implica infracción” (CERPER, 2012, p.55).

**“Intervencion no autorizada**, cuando se activen por alguna accion intencionada las alarmas de los sensores que se encuentran en el perimetro de la tolva de pesaje” (CERPER, 2012, p.55).

“Esto significa que si no se imprime este evento emitir el reporte de ocurrencia correspondiente” (CERPER, 2012, p.55).

“Esto significa que si no se imprime o si se imprime en el reporte de pesaje **“intervencion no autorizada”** sin la intervencion aparente de alguna persona, se observara el acta con los detalles de lo observado” (CERPER, 2012, p.55).

“**Compuertas abiertas**, cuando las dos compuertas de la tolva de pesaje se encuentren abiertas al mismo tiempo y como consecuencia de esto se activen las alarmas luminosa y acústica” (CERPER, 2012, p.55).

Esto significa que, si no se imprime o si se imprime este evento en el reporte de pesaje, comunicar al representante del EIP que deberá dejar de usar la tolva de pesaje, una vez terminada la descarga hasta que se realice la revisión técnica por parte del personal autorizado proveedora de la tolva de pesaje o de calibración acreditado por INDECOPI. Caso contrario emitir el Reporte de ocurrencia correspondiente. (CERPER, 2012, p.55)

“Verificar el total de **tonelaje** descargado en el reporte de pesaje y adjuntar el acta de inspección de EIP: (Figura 44)” (CERPER, 2012, p.55).

Esto significa que, para E/P mayores a 50 m<sup>3</sup>, es si el total descargado excede hasta el 3% de la capacidad de bodega autorizada, observar el acta de inspección – EIP indicando el porcentaje del exceso de peso. Si el total descargado excede el 3 % de la capacidad de bodega, emitir el reporte de ocurrencia de la E/P, además del acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos y acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos. Para el decomiso considerar que si la E/P excede por ejemplo su capacidad de bodega en 12 %, se decomisa el 12% del total descargado. (CERPER, 2012, p.55)

Esto significa que, para E/P mayores de 32,6 m<sup>3</sup> a 50 m<sup>3</sup>, si el total descargado excede hasta el 6% de la capacidad de bodega autorizada, observar el acta de inspección – EIP indicando el porcentaje del exceso de peso. Si el total descargado excede el 6% de la capacidad de bodega, emitir el reporte de ocurrencia a la E/P, además del acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos y acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos. Para el decomiso considerar que si la E/P excede

por ejemplo su capacidad de bodega en 12%, se decomisa del total descargado.  
(CERPER, 2012, p.55)

CERPER (2012) refiere que previo al inicio de la descarga el representante de la embarcación pesquera tiene que presentar el reporte de calas correspondiente y se verifica que este correctamente llenado de acuerdo a la RESOLUCION DIRECTORAL N° 012 – 2014 - PRODUCE/DGSF en la directiva Procedimiento para la suspensión preventiva de zonas con presencia del recurso anchoveta en tallas o pesos menores donde tiene como finalidad establecer el procedimiento para que los responsables de los permisos de pesca de las E/P informen al Ministerio de la Producción, la zona en la que se hubieran extraído ejemplares de anchoveta en tallas menores a las permitidas, superando los porcentajes de tolerancia máxima, después de la verificación la responsable del punto de control tolva es la que procede a firmar el documento, el original se queda con el inspector y la copia se entrega al representante de la E/P.

**PESQUERA KEOPS S.A.C.  
EP. PILAR**

4887-201904160403

Nº: 4887 - 443

**Formato de Reporte de Calas**

CAMPO OBLIGATORIO		DETALLE	
1.	Matrícula	CO-4887-CM	
2.	Nombre de la Embarcación	PILAR	
3.	Armador / Empresa	PESQUERA KEOPS S.A.C.	
4.	Especie objetivo (Marcar una opción)	Nombre de la especie	
		Anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> )	Código (1)
		Anchoveta blanca ( <i>Anchoa nasus</i> )	(2)
5.	CALA N°1	Pesca Declarada (TM): 18	Fecha: 16/04/2019 (Ejem: 22/04/2014)
		Juveniles ≥10% <input checked="" type="checkbox"/>	Hora: 11:52 (Ejem: 13:34)
6.	CALA N°2	Pesca Declarada (TM): 10	Latitud: 12° 08' " S (Ejem: 12°20'34" S)
		Juveniles ≥10% <input type="checkbox"/>	Longitud: 77° 27' " O (Ejem: 77°32'44" O)
			Fecha: ___/___/___ (Ejem: 22/04/2014)
7.	CALA N°3	Pesca Declarada (TM):	Hora: ___:___ (Ejem: 13:34)
		Juveniles ≥10% <input type="checkbox"/>	Latitud: ___° ___' " S (Ejem: 12°20'34" S)
			Longitud: ___° ___' " O (Ejem: 77°32'44" O)
8.	CALA N°4	Pesca Declarada (TM):	Fecha: ___/___/___ (Ejem: 22/04/2014)
		Juveniles ≥10% <input type="checkbox"/>	Hora: ___:___ (Ejem: 13:34)
			Latitud: ___° ___' " S (Ejem: 12°20'34" S)
9.	CALA N°5	Pesca Declarada (TM):	Longitud: ___° ___' " O (Ejem: 77°32'44" O)
		Juveniles ≥10% <input type="checkbox"/>	Fecha: ___/___/___ (Ejem: 22/04/2014)
			Hora: ___:___ (Ejem: 13:34)
10.	CALA N°6	Pesca Declarada (TM):	Latitud: ___° ___' " S (Ejem: 12°20'34" S)
		Juveniles ≥10% <input type="checkbox"/>	Longitud: ___° ___' " O (Ejem: 77°32'44" O)
			Fecha: ___/___/___ (Ejem: 22/04/2014)
			Hora: ___:___ (Ejem: 13:34)
			Latitud: ___° ___' " S (Ejem: 12°20'34" S)
			Longitud: ___° ___' " O (Ejem: 77°32'44" O)
(*) El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada.		N° de Acta de Inspección de Tolda: 07-2F10-000944	

Representante de la E/P:  
DNI: 40411890  
*Ricardo Solís*

Inspector: *Julio César Córdova Chichan*  
Credencial: R.D. N° 049-2019-PRORUCE/061FS-10  
Fecha y hora de recepción: 16-04-2019 13:20

Figura 47. Verificación del Reporte de Calas.

Emitir Acta de Inspección en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros – CHI, Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad de balanzas de Pesaje, Reporte de Ocurrencias (Figura 24), Acta De Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos (Figura 25), Informe técnico (Figura 26). (CERPER, 2012, p.6)

**ANEXO 2**



Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesca y Acuicultura

Dirección General  
de Supervisión y Fiscalización



**Acta de Inspección en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros - CHI**

Nº

REGIÓN

PROVINCIA

FECHA \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

PPPP: \_\_\_\_\_

Certificado / Informe Metrológico N°:	Fecha de Emisión	Visible	Vigente	
_____	/ /	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
_____	/ /	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
_____	/ /	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

N° RP	Cantidad de pesas patrón	Carga objetivo	N° de Batch	Total (KG.) registrados

**Datos de la descarga:**

EP: \_\_\_\_\_

Matricula: \_\_\_\_\_

Especie \_\_\_\_\_

N°	N° Acta Desembarque	N° RP	Hora inicio	Hora Término	Tolva	TM Descargada	Δ TM	P.D.
<b>TOTAL</b>								

RP: Reporte de Pesaje

P.D.: Pesca Declarada

Δ TM: diferencia de peso (TM descargadas - Capacidad de Bodega TM)

**Observaciones:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Firma del Inspector

Nombre:

Código:

Acreditado por RD N°:

Firma del representante de la Embarcación

Nombre:

DNI:

Cargo:

Firma del representante de la pppp

Nombre:

DNI:

Cargo:

Figura 48. Acta de Inspección en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros – CHI.

**ANEXO 7**



PERÚ

Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



**N°:**  
**Región:**  
**Provincia:**  
**Fecha:**

**Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad de Instrumentos de Pesaje**

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, del día \_\_\_\_\_ del mes \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ y encontrandonos en el Planta de Procesamiento de productos Pesqueros (PPPP) \_\_\_\_\_ Ubicado en \_\_\_\_\_ y en presencia del (los) Señor(es) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ y del suscrito, en representación de \_\_\_\_\_ empresa ejecutora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y acuicolas en el Ambito Nacional, se procedio a remover los precintos del instrumento de pesaje \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Correspondiente (s) a :

Tablero de Control Electrico	<input type="checkbox"/>	N° _____ / _____
Caja de Conexión de Celdas	<input type="checkbox"/>	N° _____ / _____
Caja de Conexión de Celdas	<input type="checkbox"/>	N° _____ / _____
Caja de unión de Celdas	<input type="checkbox"/>	N° _____ / _____
Caja de Electrovalvulas	<input type="checkbox"/>	N° _____ / _____

por lo siguiente:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Colocandose en su lugar, de acuerdo a la normativa vigente, el (los) Precintos (s):

N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ en el Tablero de Control Electrico.

N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ en la caja de conexión de celdas

N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ en la caja de conexión de celdas

N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ en la caja de unión de celdas

N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ en la caja de electrovalvulas

En señal de conformidad, firman la presente acta:

<p>_____</p> <p>Firma del Inspector</p> <p>Nombre:</p> <p>Codigo:</p> <p>Acreditado por credencial N°</p>	<p>_____</p> <p>Firma del Representante de la PPPP</p> <p>Nombre:</p> <p>DNI:</p> <p>Cargo:</p>	<p>_____</p> <p>Firma del Representante de Empresa de Calibración (*)</p> <p>Nombre:</p> <p>DNI:</p> <p>Cargo:</p>
---	---	--

\*solo cuando el caso lo amerite

Figura 49. Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad de balanzas de Pesaje.

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de la Producción	Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura	Dirección General de Supervisión y Fiscalización	
<b>ANEXO 4</b>					N°
<b>ACTA DE RETENCIÓN DE PAGO DEL DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS</b>					Región:
					Provincia:
					Fecha: ___/___/___
<p>Siendo las _____ horas, encontrándonos en _____</p> <p>_____ en presencia de _____</p> <p>_____</p> <p>y del suscrito, en representación de la empresa _____</p> <p>ejecutora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y acuícolas en el Ambito Nacional(D.S.027-2003-PRODUCE),en cumplimiento a lo establecido de lo establecido en el artículo 10 y 12 del Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras y Acuícolas (RISPAC), aprobado por Decreto Supremo N°019-2011-PRODUCE y modificatorias, seprocedió a realizar la entrega de el(los) recurso(s) hidrobiológico(s) _____</p> <p>al establecimiento pesquero _____</p> <p>como resultado del decomiso provisional del mencionado recurso a _____</p> <p>por una cantidad de _____ de acuerdo al acta de decomiso N° _____</p> <p>El titular de la planta de procesamiento de productos pesqueros esta obligado a depositar el valor del decomiso provisional en la cuenta del Ministerio de la producción (cuenta Banco de la Nación N° 0000 - 867470) dentro de los quince días calendarios siguientes de realizada la descarga y remitir el original del comprobante del deposito bancario a la Dirección General de Supervisión y Fiscalización, así como copia del acta de Retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos (D.S. N° 019-2011-PRODUCE-DGSF) el valor mencionado se determinará de acuerdo a lo contemplado en el artículo 12 del Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesquera y Acuícolas (RISPAC).</p> <p>Observaciones:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>					
<p>_____ Firma del Inspector</p> <p>Nombre: DNI N° : Acreditado por R.D. N°:</p>			<p>_____ Firma representante de la PPPP</p> <p>Nombre: DNI N° : Cargo :</p>		

Figura 50. Acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos.

### **7.1.3.3. Muestreo de recursos hidrobiológicos**

CERPER (2012) refiere que los inspectores de muestreo realizan sus labores de acuerdo a los procedimientos establecidos. Los muestreos se realizan con fines de vigilancia de la composición de la captura (para determinar otras especies diferentes a la anchoveta) y el tamaño del recurso anchoveta (para determinar ejemplares juveniles).

“Los inspectores realizan muestreos en los Establecimiento Industrial Pesquero (EIP) en forma aleatoria y de preferencia en las horas punta de descarga y procesamiento o cuando se presuma la ocurrencia de una infracción a las normas establecidas” (CERPER, 2012, p.57).

“Los inspectores de muestreo deben informarse de la pesca declarada de las embarcaciones pesqueras, para determinar la toma de muestra y en coordinación con el inspector de tolva” (CERPER, 2012, p.58).

Esto significa que, cuando en el muestreo se determine que existe más del 10% de ejemplares juveniles, menores a 12 cm (R.M.209 – 2001 - PE "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados"). Se emitirá el Reporte de Ocurrencia correspondiente, además del Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos. El decomiso se realiza sobre el exceso determinado, es decir si se determina 16% de Juveniles, el decomiso se realiza por el 6% del total descargado. (CERPER, 2012, p.58)

“Cuando en el muestreo se determine la composición de captura y se observe alguna especie distinta a la anchoveta y que exceda los límites de tolerancia

establecido en la norma vigente, se emitirá el correspondiente Reporte de Ocurrencia” (CERPER, 2012, p.58).

Esto significa que, los límites de tolerancia para especies distintas a la anchoveta la determina el Ministerio de la Producción - PRODUCE y las publica en la norma legal de apertura de cada temporada de pesca. Si en la norma legal no se especifica los límites de tolerancia se considerará tolerancia cero (0) para las especies distintas a la anchoveta. (CERPER, 2012, p.58)



Figura 51 Muestreo de recursos hidrobiológicos cerca de la tolva de pesaje.

Levantar los siguientes documentos y actas según corresponda: Acta de Inspección de muestreo, parte de muestreo, reporte de ocurrencias (Figura 24), Acta De Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos (Figura 25), Acta De Retención De Pago Del Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos (Figura 48), tabla de evaluación físico sensorial de pescado, tabla de físico sensorial de pota, informe técnico (Figura 26). (CERPER, 2012, p.58)

Fecha: _____	Localidad: _____	EIP: _____
Nombre E/P: _____	Matricula: _____	Peso declarado: _____
Hora 1° Muestra: _____	Hora 2° Muestra: _____	Hora 3° Muestra: _____
Peso 1 (Kg): _____	Peso 2 (Kg): _____	Peso 3 (Kg): _____

Longitud cm	FRECUENCIA				TOTAL
	1° Muestra	2° Muestra	3° Muestra	Ampliación	
9.0					
9.5					
10.0					
10.5					
11.0					
11.5					
12.0					
12.5					
13.0					
13.5					
14.0					
14.5					
15.0					
15.5					
16.0					
16.5					
17.0					
17.5					
18.0					

AMPLIACION: SI  NO  N° Ejemplares ampliacion: \_\_\_\_\_ N° TOTAL EJEMPLARES \_\_\_\_\_

Código Inspector: \_\_\_\_\_

Nombre Inspector: \_\_\_\_\_

Figura 52. Hoja de trabajo de muestreo



ANEXO 10



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesca y Acuicultura

Dirección General  
de Supervisión y Fiscalización



N°  
Región :  
Provincia:  
Fecha :

ACTA DE INSPECCIÓN DE MUESTREO

Siendo las \_\_\_\_\_ horas, encontrandonos \_\_\_\_\_

ubicado en \_\_\_\_\_ y en presencia de \_\_\_\_\_

y del suscrito, en representación de la empresa \_\_\_\_\_ ejecutora del programa de vigilancia y control de las actividades pesqueras y acuicolas en el ambito nacional ( D. S. N° 027 - 2003 -PRODUCE ) con la finalidad de verificar el cumplimiento de las medidas de ordenamiento y control vigentes , se observó lo siguiente durante el muestreo realizado de acuerdo al a norma de muestreo aprobado por R.M. N° 353-2015-PRODUCE :

Según Parte de Muestreo N° \_\_\_\_\_ se evidenció en la descarga de la E/P \_\_\_\_\_ con matrícula \_\_\_\_\_

una composición de muestra: \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ de ejemplares juveniles del recurso \_\_\_\_\_.

Observaciones:

En señal de conformidad, firman la presente acta:

_____	_____	_____
Firma del Inspector	Firma del Representante de la E/P	Firma del Representante de la PPPP
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Codigo:	DNI:	DNI:
Acreditado por credencial N°	Cargo:	Cargo:

Figura 54. Acta de inspección de muestreo.



PERU

Ministerio de la Producción

Ministerio de la Producción

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



Nº 0000215

### Tabla de Evaluación Físico - Sensorial de Pescado

Lugar de Inspección:  
 Embarcación:  
 Vehículo:  
 Especie:  
 Procedencia:

Matrícula:  
 Nº Placa:

Región:  
 Localidad:  
 Fecha: / /  
 Hora:

Temperatura interior:      MAX:      MIN:

Conservación	Con hielo		Tipo de PPPP	CHD ( ) CHI ( )	
	Sin hielo			CHD ( ) Residual ( )	
	Otros			CHD ( )	
				Reaprovechamiento ( )	
			Apto para CHD (*)	No apto para CHD (*)	
Aspecto Exterior	Piel	Brillante e iridiscente			
		Poco Brillo			
		Opaco			
Opérculos	Plateados				
	Lig. Terñidos de Rojo (<50%)				
	Sanguinolento (>50%)				
Branquias	Olor	Fresco, Algas Marinas			
		Neutro			
		Lig. Ácido y/o Rancio			
	Color	Descompuesto			
		Rojo Oscuro Brillante			
		Rojo Decolorado			
		Pardo / Gris Blanquecino			
	Mucus	Marrón / Amarillento			
		Ausente			
Transparente, ligeros trazos de mucus					
Ojos (Forma, Córnea y Pupila)	Opaco, lechoso				
	Convexos / Córnea transparente / Pupila negra y brillante				
	Lig. hundidos / Lig. opalescente / Pupila negra y apagada				
Escamas	Planos/Córnea opalescente / Pupila opaca				
	Cóncavo en el centro / Córnea lechosa / Pupila gris				
	Firmente Adheridas				
Textura	Sueltas				
	Sin escamas				
	Elastica Flexible / Superficie uniforme				
Ventre	Menos elástica				
	Algo Blanda / Recupera Forma				
	Muy Blanda				
Ventre	Firme al tacto				
	Ligero blando al tacto				
	Muy blando, rotura ventral				

\* Características más frecuentes de la muestra evaluada

Peso Guía / Declarado (t)		Nº ejemplares	
Peso Registrado (t)		(%) ejemplares	
Nº Reporte de Pesaje		% de exceso a la tolerancia de no aptos para CHD	
Nº Acta de Recep./Insp.		Decomiso aplicado sobre el Peso Registrado (t)	

Observaciones del Inspector

---



---

Observaciones del Representante

---



---

**Firma del Inspector**

Nombre:  
 Código:  
 Número de Credencial:

**Firma del Representante**

Nombre:  
 DNI:  
 Cargo:

Figura 55. Tabla de evaluación físico sensorial de pescado.



PERU

Ministerio de la Producción

Ministerio de Transportes y Comunicaciones

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



Nº 0000010

### Tabla de Evaluación Físico - Sensorial de Pota

Lugar de Inspección:

Embarcación:

Vehículo:

Especie:

Procedencia:

Matrícula:

Nº Placa:

Temperatura interior:

Región:

Localidad

Fecha: / /

Hora :

Conservación	Con hielo	
	Sin hielo	
	Otros	

Tipo de PPPP	MAX:	MIN:
	CHD ( ) CHI ( )	
	CHD ( ) Residual ( )	
	CHD ( )	
	Reaprovechamiento ( )	

Ápto para CHD (*)	No apto para CHD (*)
-------------------	----------------------

		Ápto para CHD (*)	No apto para CHD (*)
APARIENCIA	Superficie dorsal y ventral	Superficie muy brillante, rojo oscuro en el dorso y más clara en la parte ventral	
		Superficie aún brillante, dorso gris claro y vientre blanquecino	
		Superficie sin brillo, dorso y parte ventral de color pardo rojizo	
		Superficie opaca, dorso y parte ventral morados	
	Ojos	Convexos, claros, translúcidos	
		Ligeramente opacos, algo planos	
TEXTURA	Músculo (del manto)	Elástico, Flexible	
		Ligeramente blando, resiste la presión dactilar, sin dejar huellas	
		Muy blando, huellas de la presión dactilar	
	Tentáculos	Flexibles, turgentes, ventosas con anillos con capacidad de succión	
		Algo flácidos, desprendimiento de anillos de las ventosas, poca succión	
		Flácidos, ventosas sin anillos, total pérdida de succión	
OLOR	Superficie del manto (abierto)	Fresco a mar, a algas	
		Neutro a ligero ácido	
		Ácido a ligeramente abombado	
		Amoniacaal a pútrido	
COLOR	Músculo (sin piel)	Blanco, translúcido, brillante	
		Opaco a amarillento	
		Pigmentado de rosado a morado	

\* Características más frecuentes de la muestra evaluada

Peso Guía / Declarado (t)	
Peso Registrado (t)	
Nº Reporte de Pesaje	
Nº Acta de Recepción	

Nº ejemplares	
(%) ejemplares	
% de exceso a la tolerancia de no aptos para CHD	
Decomiso aplicado sobre el Peso Registrado (t)	

Observaciones del Inspector

Observaciones del Representante EIP

Firma del Inspector

Nombre:

Código:

Número de Credencial:

Firma del Representante EIP

Nombre:

DNI:

Cargo:

Figura 56. Tabla de evaluación físico sensorial de pota.

#### **7.1.3.4. Procedimiento en plantas de Procesamiento Pesquero para CHD**

“Según el DECRETO SUPREMO N° 008 – 2013 – PRODUCE, detalla los procedimientos que debe realizar el inspector en tres tipos de plantas pesqueras” (PRODUCE, 2013, p.1).

##### **a) En las plantas de Planta de Procesamiento de Plantas Pesqueras (PPPP) para CHD**

Verificar que se cumplan las normas que establecen requisitos y procedimientos para el pesaje de los RRHH y de los descartes y residuos de dichos recursos, así como el correcto funcionamiento de los instrumentos de pesaje y de los dispositivos exigidos para la supervisión de esta actividad. (PRODUCE, 2013, p.6)



Figura 57. Balanza industrial de plataforma.



Figura 58. Balanza Industrial de Plataforma Camionera.



Figura 59. Pesadores de Faja o Balanzas Continuas.

“Supervisar la vigencia del Certificado de Calibración de las balanzas de pesaje emitido en este caso por QQCP” (PRODUCE, 2013, p.6).

NORMA TÉCNICA PERUANA NTP-ISO/IEC 17025

Certificado del Perú S.A.C.

**QQCP**

Laboratorio de calibración

LABORATORIO DE CALIBRACIÓN ACREDITADO POR EL ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA CON REGISTRO N° LC - 004



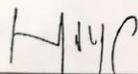
INACAL  
DA - Perú  
Laboratorio de Calibración  
Acreditado

Registro N° LC - 004

**CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN N° MM 0131-2019**

FECHA DE EMISIÓN : 2019-01-22  
PÁGINA : 1 de 3  
EXP. : 100/2019

1. SOLICITANTE : PESQUERA DIAMANTE S. A.  
DIRECCIÓN : Av. Prolongación Centenario Nro. 1956 - Callao
  
2. INSTRUMENTO DE MEDICIÓN : BALANZA  
CLASIFICACIÓN : NO AUTOMÁTICO  
MARCA : RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS  
MODELO : 920f-4B  
N° SERIE : 1548500066  
TIPO : ELECTRÓNICO  
CLASE DE EXACTITUD : III  
CAPACIDAD MÁXIMA : 2 500 kg  
DIVISIÓN DE ESCALA (d) : 0,5 kg  
DIVISIÓN DE VERIFICACIÓN (e) : 0,5 kg  
CAPACIDAD MÍNIMA : 10 kg  
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN : BALANZA 1  
COE. DERIVA TEMPERATURA : 0,00001 / °C  
 $\Delta T$  LOCAL : 18,0 °C hasta 28,0 °C
  
3. MÉTODO Y PATRÓN DE MEDICIÓN  
La calibración se efectuó según el "Procedimiento de Calibración de Balanzas de Funcionamiento No Automático Clase III y Clase III": PC-001 3ra. Edición: 2009 del SNM / INDECOPI.  
Se utilizó Pesas Patrones con Certificado: MM 2657-2018 (QCP) / MM 2658-2018 (QCP) / MM 2513-2018 (QCP) / MM 2654-2018 (QCP) trazable a patrones nacionales del INACAL/DM.
  
4. RESULTADO  
Temperatura Ambiental : Mín. 23,5 °C ; Máx. 23,7 °C  
La incertidumbre de la medición se ha determinado con un factor de cobertura  $k = 2$ , para un nivel de confianza de 95%.  
Los ensayos realizados se encuentran en las páginas 2 y 3 del presente documento.
  
5. OBSERVACIONES  
"Con fines de identificación se ha colocado una etiqueta autoadhesiva de color verde con la indicación "CALIBRADO". De acuerdo a la NMP-003-2009 (2da. Edición), el límite inferior de medida para esta balanza no debe ser menor de 10 kg. La periodicidad de la calibración está en función del uso, conservación y mantenimiento del instrumento de medición o reglamentos vigentes.  
Los resultados se refieren únicamente al equipo ensayado en el momento de la calibración y en las condiciones especificadas en este documento.  
Se realizó la verificación de la balanza con una carga de 2500 kg; obteniendo un resultado de 2499,0 kg. Se realizó el ajuste del equipo.  
PARÁMETROS:  
CUENTA WZERO: 66480 / CUENTA WSPAN: 464707 / CUENTA WVVAL: 1000.00 / COEF. DE CALIB.: 398.2270

Ronald Macollunco Cueva  
Director Técnico Alterno



PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ÉSTE DOCUMENTO SIN LA AUTORIZACIÓN DEL LABORATORIO DE CALIBRACIÓN QCP S.A.C. / QUALITY CERTIFICATE DEL PERÚ S.A.C.

FTE06-03 / Ver.08

Calle Los Cipreces Mza O Lote 5 San Miguel, Lima 32 Tlf 562-3398 / 464-0557 / 451-2736  
E-mail: quality@qcp.com Web Site: www.qcp.com.pe

Figura 60. Certificado de calibración de una planta de CHD.

“Verificar la recepción o descarga de RRHH, registrándose el peso de dichos recursos por destino específico y el peso de los descartes y residuos que se generen” (PRODUCE, 2013, p.6).



Figura 61. Recepción de anchoveta desde una cámara isotérmica para CHD.



Figura 62. Recepción desde la E/P de Caballa para CHD.

PESQUERA DIAMANTE S.A.  
 AV PROLONGACION CENTENARIO NRO 1956 Z1  
 PROV. CONST. DEL CALLAO  
 RUC : 20159473148  
 Telefono : 01-5770665

TIPO DE INSTRUMENTO DE PESAJE :  
 BALANZA DE PLATAFORMA  
 NOMBRE DEL EQUIPO :BALANZA 2  
 MARCA : RLMS  
 MODELO : 9201-4B  
 SERIE DEL EQUIPO : 1548500062  
 Nro. REPORTE PESAJE : 00003964  
 TIPO DE TRANSPORTE : CAMARA ISOTERMICA  
 MATRICULA : ARN-928  
 ESPECIE : Pota  
 TIPO DE USO : Congelado  
 FECHA DE INICIO : 17/06/2019  
 HORA DE INICIO : 15:16  
 PESO MAXIMO : 2500.0 kg.  
 CUENTA WZERO : 64824  
 CUENTA WSPAN : 478132  
 CUENTA WVAL : 1034.00  
 COEF. CALIBRACION : 399.7176

BATCH	BRUTO	TARA	NETO	ACUMULAD	HORA
1	1053.5	150.0	903.5	903.5	15:17
2	978.5	150.0	828.5	1732.0	15:31
3	857.5	150.0	707.5	2439.5	15:37
4	1044.0	150.0	894.0	3333.5	15:53
5	1100.5	150.0	950.5	4284.0	16:09
6	295.0	150.0	145.0	4429.0	16:27
7	590.0	150.0	440.0	4869.0	16:30
8	803.5	150.0	653.5	5522.5	16:32
9	291.0	150.0	141.0	5663.5	16:33

TOTAL RECIBIDO : 5663.5 kg.  
 BATCH RECIBIDO : 9  
 REPORTE DE PESAJE : 00003964  
 TIPO DE TRANSPORTE : CAMARA ISOTERMICA  
 MATRICULA : ARN-928  
 FECHA FINAL : 17/06/2019  
 HORA FINAL : 16:34  
 CUENTA WZERO : 64824  
 CUENTA WSPAN : 478132  
 CUENTA WVAL : 1034.00  
 COEF. CALIBRACION : 399.7176

-----ORIGEN-----  
 Matricula : H004664CA  
 Embarcacion : DONA FLOR

Figura 63. Reporte de pesaje de una planta de CHD.

“Controlar las tallas mínimas o pesos menores a los permitidos según normativa vigente, especies dependientes y asociadas, y captura incidental, en las descargas de la especie objetivo” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Realizar la evaluación físico – sensorial y biométrica de los RRHH recibidos” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar el cumplimiento de las normas que establecen límites de descartes y residuos de RRHH, realizando, cuando corresponda, la evaluación físico - sensorial de los descartes y residuos” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar la procedencia de los RRHH así como el destino de los descartes y residuos, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes” (PRODUCE, 2013, p.6).

**PEÑARANDA BONILLA JULIO CESAR**  
 COMPRA Y VENTA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y AFINES  
 CAL. CASUARINAS NRO. 404A URB. LA CALETA - ANCASH - SANTA - CHIMBOTE  
 Telf.: 043 - 328061

**R.U.C. 10328114548**  
**GUIA DE REMISION REMITENTE**  
 0001 - Nº 000618

Punto de Partida: *M. Los pescadores H2 C LT 1-23 de Octubre - Chimbote*  
 Punto de Llegada: *Fr. Huancavelica H2 C LT 22-23 - Florida Baja - Chimbote*  
 Fecha de Inicio del Traslado: *07-10-16*  
 Costo Mínimo:  
 UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONDUCTOR  
 Marca y Número de Placa: *Peña Fc 931 CBY-931*  
 Nº de Constancia de Inscripción: *151424360*  
 Nº (s) de Licencias de Conducir: *237858373*

Nombre o Razón Social del DESTINATARIO: *Peñaranda Bonilla Julio Cesar*  
 Número de RUC: *10328114548*  
 EMPRESA DE TRANSPORTES: *Hullra*  
 Nombre o razón social: *Edinson Kamil Peruanes*  
 Número de RUC: *10462422086*

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PESO TOTAL
	<i>Cebetas de pescada anchoveta fresca con hielo</i>			
	<i>En Santo Domingo</i>	<i>213</i>	<i>kg, 256</i>	<i>5'325 kg</i>
	<i>Prezento produce 011213</i>			

Tipo y Número del Comprobante de Pago:  
 MOTIVO DEL TRASLADO  
 Venta  Consignación  Para transformación  Zona Primaria  Compra  Exportación  Recibo bienes transportados  Envío itinerario   
 Venta a granel  Devolución entre establecimientos  Importación  Venta con entrega a brutas  Otros

ESTABLECIMIENTO REGISTRADO EN EL REGISTRO NACIONAL DE EMPRESAS Y PERSONAS AUT. 040358743 - FI. 04622016  
 Serie 0001 Del 501 al 750  
 p. PEÑARANDA BONILLA JULIO CESAR Recibi Conforme CONTROL ADM.

Figura 64. Guía de remisión de anchoveta para Consumo Humano Directo.

“Verificar la caducidad y que se cumplan los convenios de abastecimiento, de acuerdo a las normas vigentes, así como la presentación de los formatos de rendición de cuentas respectivos” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar el control de la producción de productos pesqueros, de acuerdo a las normas vigentes” (PRODUCE, 2013, p.6).

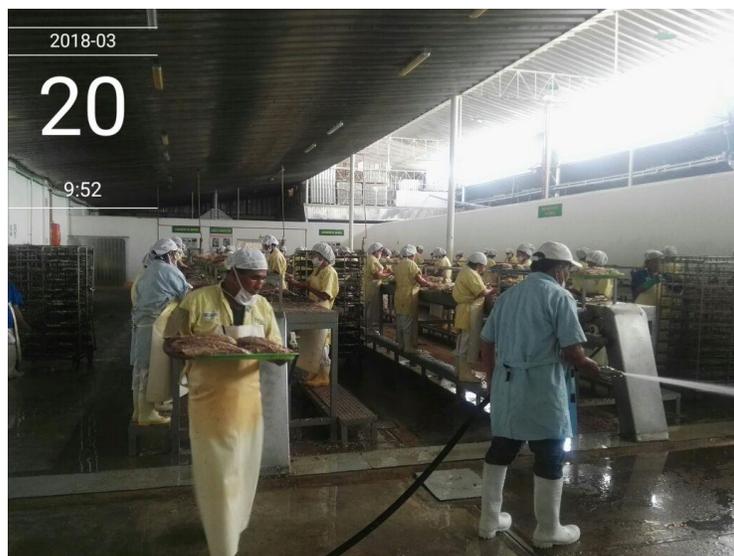


Figura 65. Área de proceso de elaboración de filete de pescado.

“Verificar otras actividades adicionales que pudieran ser determinadas por las disposiciones que dicte el PRODUCE” (PRODUCE, 2013, p.6).

Esto significa que, se debe levantar los siguientes documentos y actas según corresponda: Acta de Recepción de RRHH en PPPP de CHD, Acta de Evaluación Físico – Sensorial y Biométrica (Figura 53), Parte de Muestreo (Figura 51), Acta de Producción, Reporte de Ocurrencias (Figura 24), Acta de Decomiso Provisional de RRHH (Figura 25), Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de RRHH (Figura 48), Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad a los instrumentos electrónicos de pesaje (Figura xx), informe técnico (Figura 26).

(PRODUCE, 2013, p.6)



**PERÚ**  
Ministerio de la Producción

**ANEXO 5**  
Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

**Dirección General de Supervisión y Fiscalización**



**CERPER**  
CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.

Nº \_\_\_\_\_  
 Región: \_\_\_\_\_  
 Provincia: \_\_\_\_\_  
 Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**ACTA DE RECEPCION DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS - CHD**

PPPP: \_\_\_\_\_

CHD-CHI       CHD-HR

Placa del Vehículo \_\_\_\_\_      Precinto Produce    SI     NO       Precinto N° \_\_\_\_\_

Datos de la recepción

N° de Guia de remisión	Procedencia	Nombre EP	Matricula EP	Tipo de EP	Presentación (*)	especie	N° RP	TM (Guia de R)	TM (Planta)	Destino (**)	TM (no aptos)
TOTAL											

N° acta previa de inspección (acta PRODUCE en desembarque o carretera) \_\_\_\_\_

Observaciones \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Firma inspector

Nombre \_\_\_\_\_  
 Código \_\_\_\_\_  
 Acreditado por RD N° \_\_\_\_\_

Firma representante de la PPPP

Nombre \_\_\_\_\_  
 DNI \_\_\_\_\_  
 Cargo \_\_\_\_\_

(\*) **Presentacion:** Fresco, Corte HGT, Salazón, Congelado con corte HG, Congelado con corte HGT, Congelado entero, Curado, Surimi  
 (\*\*) **Destino:** Congelado, Curado, Enlatado, Procesamiento primario, Concentrado proteico, venta

Figura 66. Acta de recepción de recurso hidrobiológicos en plantas de procesamiento de recursos hidrobiológicos – CHD.

- b) En las plantas de reaprovechamiento de descartes y residuos de recursos hidrobiológicos

Verificar el cumplimiento de las normas que establecen requisitos y procedimientos para el pesaje de los descartes y residuos de los recursos hidrobiológicos, así como el correcto funcionamiento de los instrumentos de pesaje y de los dispositivos exigidos para la supervisión de esta actividad. (PRODUCE, 2013, p.6)

“Supervisar la vigencia del Certificado de Calibración de las balanzas de pesajes emitido por la autoridad competente” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Controlar la recepción de descartes y/o residuos de RRHH debidamente pesados, verificando a través de las guías de remisión correspondientes, que dichos descartes y/o residuos procedan únicamente de las tareas previas realizadas en los DPA” (PRODUCE, 2013, p.6).



Figura 67. Recepción de residuos en una Planta de Reaprovechamiento.

“Controlar que las plantas de reaprovechamiento solo puedan recibir descartes y/o residuos de RRHH debidamente pesados, provenientes de las PPPP para CHD, en las localidades donde no existan plantas de harina residual de RRHH, sin excepción” (PRODUCE, 2013, p.6).

**PESQUERA ARTESANAL DE CHIMBOTE E.I.R.L.**  
**PACHI E.I.R.L.**  
 FABRICACION DE PRODUCTOS DE PESCADO  
 Jr. Lima N° 677 - A.H. Florida Baja - Ancash - Santa - Chimbote  
 Telf. 352429 - Nextel: 839\*7376

**R.U.C. 20531670711**  
**GUIA DE REMISION**  
**REMITENTE**  
**0001- N° 007160**

Fecha de Emision: 15-10-16  
 Punto de Partida: Jr Lima # 677 Florida baja Chimbote  
 Punto de Llegada: MZA Lte 04- 23 27 de octubre. Chimbote  
 Fecha de Inicio del traslado: 15-10-16

**DATOS DEL DESTINATARIO**  
 Nombre o Razón Social: Concentradas de Proteinas SAC  
 R.U.C.: \_\_\_\_\_  
 Tipo Doc. Ident.: \_\_\_\_\_ N° Doc. 20452633470

**DATOS DEL TRANSPORTISTA**  
 Nombre o Razón Social: Negociaciones Tambogrande SAC  
 R.U.C.: 20531639493  
 Tipo Doc. Ident.: \_\_\_\_\_ N° Doc. \_\_\_\_\_

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD
	<u>Pescado no apto para CHD/descarte</u>	<u>-314-</u>	<u>cajas</u>

VENTA  COMPRA  EXPORTACION  TRANSFORMACION  CONSIGNACION  DEVOLUCION  
 TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS  EMISOR ITINERANTE  RECOJO BIENES TRANSF.  OTROS  
 VENTA SUJETA A CONFIRMACION  TRASLADO ZONA PRIMARIA  VENTA CON ENTREGA A TERCEROS  IMPORTACION

Unid. De transp./ Conductor: \_\_\_\_\_ Certificado de Inscripción N° \_\_\_\_\_  
 Marca y número de Placa: JAC D3J-875 Licencia de Conducir N° D-32822035

Número de Comprobante de Pago: \_\_\_\_\_

**ROSELLI**  
 INVERSIONES  
 R.U.C. 20632044014  
 Jr. Alf. Ugarte 601-C - Chimbote  
 Serie 0001 del 6291 al 8290  
 EL 06-07-2016. 5ª AUL. 0062449141

*[Firma]*  
 p. PESQUERA ARTESANAL DE CHIMBOTE E.I.R.L.

RECIBI CONFORME

**DESTINATARIO**

Figura 68. Guía de remisión de descartes.



# PACHI E.I.R.L.

Jr. Lima N° 677 - Florida Baja - Chimbote

R.U.C. N° 20531670711

"Año de la Consolidación Del Mar de Grau"

## ACTA DESCARTE

Siendo las 03:36 horas del día 15 de Octubre del 2016, en las instalaciones de la empresa Pesquera Artesanal Chimbote E.I.R.L., ubicado en el Jirón Lima Mz. "R" Lts. 12 y 13 - Florida Baja, distrito de Chimbote.

Se remite a la Planta de Harina Residual denominada Concentrados de Proteínas S.A.C, lo que se detalla a continuación:

314 cubetas del recurso anchoveta no apta para el consumo humano directo, proveniente de las embarcaciones:

Embarcación	Matricula	N° Cajas	Cajas No Aptas para CHD
MARIO	PL-21247-CM	400	160
ROSA DAMARIS	CE-22799-CM	302	120
LOS CACHANGAS	PS-18498-BM	85	34
<b>Total Cajas</b>		<b>787</b>	<b>314</b>

De conformidad con lo dispuesto en los dispositivos legales que a continuación se detalla:

- > Art. 6° del D.S. N° 002-2010-PRODUCE, modificado por él;
- > Art. 6° del D.S. N° 0082010-PRODUCE y,
- > Art. 11° del D.S. N° 005-2012-PRODUCE

Cabe precisar que las cajas conteniendo el recurso anchoveta no considerada en el proceso, por no encontrarse aptas para el consumo humano directo, se envían en el camión isotérmico que a continuación se detallan sus características:

PLACA

D3J-875

N° CUBETAS

314

N° GUÍA DE REMISIÓN

0001-007160

Chimbote, Octubre 15 del 2016



E-mail: pachi\_2014@outlook.com

Teléf.: 043-350752

Figura 69. Acta de descarte del lugar de procedencia.

“Realizar la evaluación físico – sensorial y biométrica de los RRHH” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Efectuar el control de la producción de harina residual y aceite, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar la vigencia y el cumplimiento de los convenios de abastecimiento de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, así como la presentación de los formatos de rendición de cuentas respectivos, de corresponder” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar otras actividades adicionales que pudieran ser determinadas por las disposiciones que dicte el PRODUCE” (PRODUCE, 2013, p.6).

Esto significa que, se tiene que levantar los siguientes documentos y actas según corresponda: Acta de Recepción de Descartes y/o Residuos en Plantas de Procesamiento Pesquero de Consumo Humano Directo, Acta de Evaluación Físico – Sensorial (Figura 70), Parte de Muestreo (Figura 69), Acta de Producción , Reporte de Ocurrencias (Figura 33), Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos (Figura 34), Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos (Figura 62), Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad a los instrumentos electrónicos de pesaje (Figura 61), informe técnico (Figura 35). (PRODUCE, 2013, p.6)

ANEXO 6



PERÚ

Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



ACTA DE RECEPCION DE DESCARTE Y/O RESIDUOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS - CHD

Nº  
Región: \_\_\_\_\_  
Provincia: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

PPPP: \_\_\_\_\_

CHD-CHI  CHD-HR  RA

Placa del Vehículo \_\_\_\_\_ Precinto Produce SI  NO  Precinto N° \_\_\_\_\_

Datos de la recepción

Tipo de procedencia (*)	Lugar de procedencia	N° Guia	Especie	Tipo (**)	N° RP	TM	Estado (Residuos) (***)	Tipo de envase
TOTAL								

N° acta previa de inspección (acta PRODUCE en desembarque o carretera) \_\_\_\_\_

Observaciones \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_  
Codigo \_\_\_\_\_  
Acreditado por RD N° \_\_\_\_\_  
Firma inspector \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_  
DNI \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Firma representante de la PPPP \_\_\_\_\_

(\*) Tipo de Procedencia : Propio o tercero  
(\*\*) Tipo: Descarte (No apto), Selección, Residuos

(\*\*\*) Estado: Crudos o cocidos

Figura 70. Acta de recepción de descartes y/o residuos en planta de procesamiento de productos pesqueros – CHD.

**c) En las plantas de harina residual de RRHH**

PRODUCE (2013) refiere que, se debe verificar el cumplimiento de las normas que establecen requisitos y procedimientos para el pesaje de los Recursos hidrobiológicos (RRHH) y de los descartes y residuos de dichos recursos, así como el correcto funcionamiento de los instrumentos de pesaje y de los dispositivos exigidos para la supervisión de esta actividad.



Figura 71. Tolva de pesaje para harina residual.

“Supervisar la vigencia del Certificado de Calibración de las balanzas de pesajes emitido por la autoridad competente” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Controlar la recepción o descarga de RRHH, registrándose el peso de dichos recursos por destino específico y el peso de los descartes y residuos que se generen para la elaboración de harina residual” (PRODUCE, 2013, p.6).



Figura 72. Recepción de descartes en la planta de harina.



Figura 73. Volquete descargando residuos en planta de harina residual.

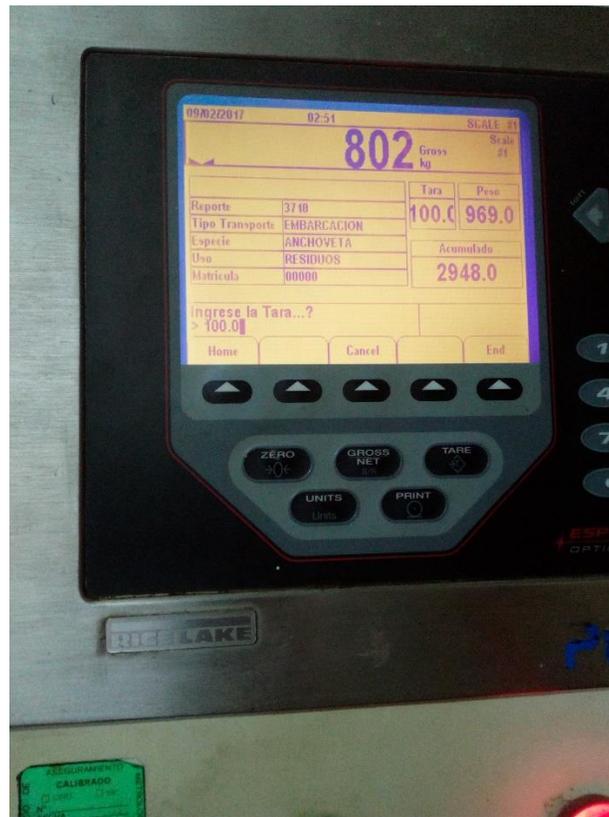


Figura 74. Peso de residuos provenientes de la planta de CHD.

CORPORACION PESQUERA HILLARY S.A.C.  
 AV. LOS PESCADORES 1150 Mz. A Lt. 5  
 RUC 20516109620 TELEFONO (043)203478  
 Marca EXACT-SCALE Modelo IKER-TAB2000K  
 Serie 150547465  
 Tipo de ins. pesaje BALANZA DE PLATAFORMA  
 A  
 Balanza nro. 01 Ubicacion RECEPCION

PESO CALIB. : 700 Kg  
 COEFICIENT : 53069800  
 CERO CALIB. : 18672  
 VALOR SPAN : 75814  
 FECHA/HORA CALIB.: 21/04/2017 16:59  
 RECEPCION No: 00107

Especie: ANCHOVETA  
 Uso: DESCARTE  
 Operador: PLANTA  
 Embarcacion: HILLARY I  
 Matricula: BOT-835

Inicio : 10/05/2017 17:26

No	BRUTO Kg	TARA Kg	NETO Kg	ACUMUL Kg	HORA
001	761.5	100.0	661.5	661.5	17:28
002	723.5	100.0	623.5	1285.0	17:31
003	746.0	100.0	646.0	1931.0	17:32
004	788.5	100.0	688.5	2619.5	17:34
005	788.0	100.0	688.0	3307.5	17:35
006	754.5	100.0	654.5	3962.0	17:36

PESO TOTAL : 3962.0 Kg  
 BATCH : 00006  
 TERMINO : 10/05/2017 17:37

PESO CALIB. : 700 Kg  
 COEFICIENT : 53069800  
 CERO CALIB. : 18672  
 VALOR SPAN : 75814  
 FECHA/HORA CALIB.: 21/04/2017 16:59

Figura 75. Reporte de pesaje de descarte de anchoveta.

INVERSIONES PESQUERAS LIGURIA S.A.C.  
 AV. LOS FERROLES S/N PARCELA "C" ZONA IN  
 AV. LOS FERROLES S/N PARCELA C  
 RUC : 20504968996  
 TELEFONO : 015771196  
 INSTRUMENTO P. : PLATAFORMA  
 NRO. BALANZA : 2  
 NOMBRE DE EQUIPO : Plataforma de harina  
 MARCA : RICE LAKE  
 MODELO : 920i-4B  
 SERIE BALANZA : 1679800042  
 REPORTE RECEP. : Nro. 268 /  
 TIPO TRANSPORTE : OTROS  
 MATRICULA : MONTACARGAS  
 ESPECIE : POTA  
 TIPO DE USO : RESIDUO / HARINA  
 FECHA INICIO : 10/09/2019  
 HORA INICIO : 09:52  
 CAPACIDAD : 2000.0 kg.  
 PROVEEDOR : INVERSIONES DIOS ES  
 AMOR JLV E.I.R.L.  
 VALOR TARA : 95  
 CUENTA WZERO : 47126  
 CUENTA WSPAN : 370250  
 CUENTA WVAL : 1200.00  
 FACTOR CUENTA : 269.27

=====

Nro	Bruto	Tara	Neto	Acum.	Hora
1	956.0	95.0	861.0	861.0	09:53
2	889.0	95.0	794.0	1655.0	09:55

=====

TOTAL RECIBIDO : 1655.0 Kg  
 BATCH RECIBIDOS : 2  
 REPORTE RECEP. : Nro. 268  
 TIPO TRANSPORTE : OTROS  
 MATRICULA : MONTACARGAS  
 FECHA DE FIN : 10/09/2019  
 HORA DE FIN : 09:56  
 CUENTA WZERO : 47126  
 CUENTA WSPAN : 370250  
 CUENTA WVAL : 1200.00  
 FACTOR CUENTA : 269.27

EMBARCACIONES ASOCIADAS

=====

Matricula	Embarcacion
CE-21632-BH	SKIN

=====

Figura 76. Reporte de pesaje de residuos de pota.

Controlar los descartes y/o residuos de los RRHH que se reciban de las plantas de procesamiento de productos pesqueros para CHD (o establecimientos industriales pesqueros con plantas para CHD) que no cuentan con plantas de harina residual, sobre la base de las guías de remisión y los convenios de abastecimiento. (PRODUCE, 2013, p.6)



Figura 77. Verificar si en el área de recepción de residuos sea el que corresponde.



Figura 78. Verificar si la recepción era de descarte de anchoveta.

“Controlar los descartes y/o residuos de los RRHH que se reciban provenientes de las tareas previas realizadas en los desembarcaderos pesqueros, verificando su procedencia a través de las guías de remisión correspondientes” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Controlar los límites de tolerancia de ejemplares en tallas o pesos menores a los permitidos, especies dependientes y asociadas, y captura incidental” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Realizar la evaluación físico – sensorial y biométrica de los RRHH” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar la vigencia y el cumplimiento de los convenios de abastecimiento de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, así como la presentación de los formatos de rendición de cuentas respectivas” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Controlar la producción de harina residual y aceite, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes. Tratándose del control de la producción de harina, se deberá seguir el procedimiento previsto en el artículo 4 del Decreto Supremo N° 002-2010-PRODUCE y modificatoria” (PRODUCE, 2013, p.6).

“Verificar otras actividades adicionales que pudieran ser determinadas por las disposiciones que dicte el PRODUCE” (PRODUCE, 2013, p.6).

#### **7.1.4. INFRACCIONES EN LOS PUNTOS DE CONTROL**

##### **7.1.4.1. Detección de infracciones en chata y/o muelle**

PRODUCE (2015) refiere que en caso se determine que se ha infringido la normativa vigente el inspector de Muelle o Chata procede a levantar el Reporte de Ocurrencias correspondiente (RO) y el Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, e informa inmediatamente al inspector en tolva para que levante el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, el decomiso y la retención son realizados si es que el numeral de la supuesta infracción, contenida en el RISPAC.

“Las infracciones presentadas en el escenario de Chata o Muelle se presentan a continuación según DECRETO SUPREMO N° 019 – 2011 – PRODUCE” (PRODUCE, 2011, p.1).

Realizar actividades pesqueras o acuícolas sin la concesión, autorización, permiso o licencia correspondiente o si éstos se encuentran suspendidos, o sin la suscripción del convenio correspondiente, o encontrándose éste suspendido, o sin tener asignado un Límite Máximo de Captura por Embarcación (LMCE), se realiza el decomiso al 100 % del recurso descargado. (PRODUCE, 2011, p.11)

Realizar operaciones de pesca sin contar a bordo con el correspondiente equipo de sistema de seguimiento satelital, o tenerlo en estado inoperativo o no registrado en el Centro de Control del SISESAT o tener una imitación del equipo satelital instalado a bordo de la embarcación pesquera, para la flota pesquera que se encuentra obligada, se realiza el decomiso al 100 % del recurso descargado. (PRODUCE, 2011, p.15)

Desarmar o retirar los equipos del SISESAT instalados a bordo de la embarcación, romper o remover los precintos de seguridad, o no tener código de identificación de la baliza, o tenerlo ilegible o inaccesible para la inspección, se realiza el decomiso al 100 % del recurso descargado. (PRODUCE, 2011, p.16)

Impedir u obstaculizar las labores de seguimiento, control, inspección, supervisión y muestreo biométrico que realice el personal de la DIGSECOVI, IMARPE, IIAP, los observadores CIAT y los inspectores, supervisores o auditores ambientales acreditados por la Dirección General de Asuntos Ambientales de Pesquería u otras personas con facultades delegadas por la autoridad competente, se realiza el decomiso al 100 % del recurso descargado, INFRACCION GRAVE, pero no se efectúa decomiso. (PRODUCE, 2011, p.17)

Suministrar información incorrecta, o incompleta a las autoridades competentes o negarles acceso a los documentos relacionados con la actividad pesquera, cuya presentación se exige, sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar reportes, resultados, informes correspondientes u otros documentos cuya presentación se exige, en la forma, modo y oportunidad que establezca la normativa vigente o la resolución administrativa correspondiente, sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Realizar actividades extractivas de recursos hidrobiológicos suplantando la identificación de una embarcación pesquera, infracción grave con 100% de decomiso. (PRODUCE, 2011, p.21)

Realizar faenas de pesca incumpliendo con la correcta identificación de la embarcación pesquera, conforme a lo establecido por la Autoridad Marítima, infracción grave con 100% de decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

Realizar más de una faena de pesca de recursos hidrobiológicos plenamente explotados en un intervalo de 24 horas, comprendido entre las 8 a.m. y las 8 a.m. del día siguiente, sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.23)

Efectuar descargas parciales de RR.HH capturados en una faena de pesca en más de un EIP para CHI o retirarse del lugar de descarga o desembarque, sin haber descargado la totalidad de los RR.HH, sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Iniciar la descarga de recursos hidrobiológicos sin la presencia de los inspectores de la empresa Certificadora/ Supervisora designada por el Ministerio de la Producción para el control de LMCE, sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Extraer recursos hidrobiológicos con una embarcación que ha incorporado en forma definitiva su PMCE a otra u otras embarcaciones del mismo armador, o con una embarcación No Nominada por el armador para realizar actividades pesqueras en la temporada de pesca, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Entrega deliberada de información falsa, el ocultamiento, destrucción o alteración de libros, registros, documentos que hayan sido requeridos por el PRODUCE, o por las empresas Certificadoras/Supervisoras designadas por el Ministerio, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

Realizar actividades extractivas o de descarga cubriendo parcial o totalmente el nombre y/o la matrícula de la embarcación pesquera artesanal, de menor o mayor escala, infracción grave con decomiso al 100 %. (PRODUCE, 2011, p.26)

#### **7.1.4.2. Detección de infracciones en Tolva**

PRODUCE (2015) se refiere que en caso se determine que se ha infringido la normativa vigente el inspector de tolva procede a levantar el Reporte de Ocurrencias correspondiente (RO), el Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, el Acta De Retención De Pago Del Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos y el informe técnico, el decomiso y la retención son realizados si es que el numeral de la supuesta infracción, contenida en el RISPAC.

“Las infracciones presentados en el punto de control de tolva se presentan a continuación según DECRETO SUPREMO N° 019 – 2011 – PRODUCE” (PRODUCE, 2011, p.1).

Realizar actividades pesqueras o acuícolas sin la concesión, autorización, permiso o licencia correspondiente o si éstos se encuentran suspendidos, o sin la suscripción del convenio correspondiente, o encontrándose éste suspendido, o sin tener asignado un Límite Máximo de Captura por Embarcación (LMCE), infracción grave con decomiso. (PRODUCE, 2011, p.11)

Extraer, descargar, procesar, comercializar, transportar y /o almacenar recursos hidrobiológicos declarados en veda, así como la utilización de los mismos en la preparación y expendio de alimentos o exceder los porcentajes establecidos de captura de ejemplares en tallas o pesos menores a los de

captura de las especies asociadas o dependientes, infracción con decomiso del exceso a lo permitido. (PRODUCE, 2011, p.13)

Impedir u obstaculizar las labores de seguimiento, control, inspección, supervisión y muestreo biométrico que realice el personal de la DIGSECOVI, IMARPE, IIAP, los observadores CIAT y los inspectores, supervisores o auditores ambientales acreditados por la Dirección General de Asuntos Ambientales de Pesquería u otras personas con facultades delegadas por la autoridad competente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.17)

Suministrar información incorrecta, o incompleta a las autoridades competentes o negarles acceso a los documentos relacionados con la actividad pesquera, cuya presentación se exige, Infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar reportes, resultados, informes correspondientes u otros documentos cuya presentación se exige, en la forma, modo y oportunidad que establezca la normativa vigente ó la resolución administrativa correspondiente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Recepcionar o procesar recursos hidrobiológicos, provenientes de embarcaciones pesqueras sin permiso de pesca para el recurso o con el permiso de pesca suspendido o que no tengan acceso al recurso, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Continuar operando el instrumento de pesaje una vez concluida la descarga de una embarcación, pese a presentarse alertas de falla de celdas o de compuertas abiertas, registradas en el reporte de pesaje (wincha), infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar o presentar extemporáneamente el certificado de calibración de los instrumentos de pesaje o el informe metrológico con valor oficial dentro

del plazo establecido en la normativa correspondiente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Extraer recursos hidrobiológicos con volúmenes mayores a la capacidad de bodega autorizada en el permiso de pesca, infracción con decomiso del recurso hidrobiológico extraído en exceso respecto al permiso de pesca. (PRODUCE, 2011, p.21)

Alterar o descalibrar los instrumentos de pesaje o no cumplir con calibrarlos en los plazos establecidos en las disposiciones legales, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

No imprimir en el Reporte de Pesaje (wincha) las alertas y las modificaciones a los parámetros de calibración, según lo establecido en la norma legal correspondiente, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

Incumplir los requisitos técnicos y metrológicos para los instrumentos de pesaje establecidos en las Resoluciones Ministeriales N° 358-2004-PRODUCE, 191-2010PRODUCE o en los dispositivos legales que las sustituyan, modifiquen o amplíen, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

Procesar los recursos hidrobiológicos sardina, jurel y caballa para la elaboración de harina de pescado, así como descargar dichos recursos en los citados establecimientos industriales pesqueros, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.23)

No enviar información vía correo electrónico cifrado en forma inmediata y automática sobre descargas de recursos hidrobiológicos, conforme a lo dispuesto mediante las disposiciones legales, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

No dar aviso anticipado (fax o correo electrónico) a la empresa Certificadora/Supervisora encargada del Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarques en el Ámbito Marítimo, del arribo a puerto de una

embarcación dentro del régimen de los LMCE, infracción sin decomiso infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Iniciar la descarga de recursos hidrobiológicos sin la presencia de los inspectores de la empresa Certificadora/ Supervisora designada por el Ministerio de la Producción para el control de LMCE, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Entrega deliberada de información falsa, el ocultamiento, destrucción o alteración de libros, registros, documentos que hayan sido requeridos por el PRODUCE, o por las empresas Certificadoras/Supervisoras designadas por el Ministerio, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

#### **7.1.4.3. Detección de infracciones en muestreo**

PRODUCE (2015) se refiere que en caso se determine que se ha infringido la normativa vigente el inspector de muestreo procede a levantar el Reporte de Ocurrencias correspondiente (RO), el Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, el Acta De Retención De Pago Del Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos y el informe técnico, el decomiso y la retención son realizados si es que el numeral de la supuesta infracción, contenida en el RISPAC.

“Las infracciones presentados en el escenario de muestreo se presentan a continuación según DECRETO SUPREMO N° 019 – 2011 – PRODUCE” (PRODUCE, 2011, p.1).

Realizar actividades extractivas de recursos hidrobiológicos plenamente explotados o declarados en recuperación, inexplotados o subexplotados, no autorizados o hacerlo en zonas diferentes a las señaladas en el permiso de pesca o en áreas reservadas o prohibidas, infracción grave con decomiso. (PRODUCE, 2011, p.12)

Destinar para el consumo humano indirecto recursos hidrobiológicos reservados exclusivamente para el consumo humano directo, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.12)

Extraer, descargar, procesar, comercializar, transportar y /o almacenar recursos hidrobiológicos declarados en veda, así como la utilización de los mismos en la preparación y expendio de alimentos o exceder los porcentajes establecidos de captura de ejemplares en tallas o pesos menores a los de captura de las especies asociadas o dependientes, infracción con decomiso del exceso a lo permitido. (PRODUCE, 2011, p.13)

Impedir u obstaculizar las labores de seguimiento, control, inspección, supervisión y muestreo biométrico que realice el personal de la DIGSECOVI, IMARPE, IIAP, los observadores CIAT y los inspectores, supervisores o auditores ambientales acreditados por la Dirección General de Asuntos Ambientales de Pesquería u otras personas con facultades delegadas por la autoridad competente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.17)

Suministrar información incorrecta, o incompleta a las autoridades competentes o negarles acceso a los documentos relacionados con la actividad pesquera, cuya presentación se exige, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar reportes, resultados, informes correspondientes u otros documentos cuya presentación se exige, en la forma, modo y oportunidad que establezca la normativa vigente ó la resolución administrativa correspondiente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Procesar los recursos hidrobiológicos sardina, jurel y caballa para la elaboración de harina de pescado, así como descargar dichos recursos en los citados establecimientos industriales pesqueros, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.23)

#### **7.1.4.4. Detección de infracciones en CHD y Harina residual.**

PRODUCE (2015) refiere que en caso se determine que se ha infringido la normativa vigente el inspector de muestreo procede a levantar el Reporte de Ocurrencias correspondiente (RO), el Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, el Acta De Retención De Pago Del Decomiso Provisional De Recursos Hidrobiológicos y el informe técnico, el decomiso y la retención son realizados si es que el numeral de la supuesta infracción, contenida en el RISPAC.

“Las infracciones presentados en el escenario de muestreo se presentan a continuación según DECRETO SUPREMO N° 019 – 2011 – PRODUCE” (PRODUCE, 2011, p.1).

Realizar actividades pesqueras o acuícolas sin la concesión, autorización, permiso o licencia correspondiente o si éstos se encuentran suspendidos, o sin la suscripción del convenio correspondiente, o encontrándose éste suspendido, o sin tener asignado un Límite Máximo de Captura por Embarcación (LMCE), se realiza el decomiso al 100 % del recurso descargado. (PRODUCE, 2011, p.11)

Procesar, almacenar, transportar o comercializar recursos hidrobiológicos o productos no autorizados en medidas de ordenamiento, infracción con decomiso al 100 % del recurso descargado. (PRODUCE, 2011, p.12)

Impedir u obstaculizar las labores de seguimiento, control, inspección, supervisión y muestreo biométrico que realice el personal de la DIGSECOVI, IMARPE, IIAP, los observadores CIAT y los inspectores, supervisores o auditores ambientales acreditados por la Dirección General de Asuntos Ambientales de Pesquería u otras personas con facultades delegadas por la autoridad competente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.17)

Suministrar información incorrecta, o incompleta a las autoridades competentes o negarles acceso a los documentos relacionados con la actividad

pesquera, cuya presentación se exige, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar reportes, resultados, informes correspondientes u otros documentos cuya presentación se exige, en la forma, modo y oportunidad que establezca la normativa vigente ó la resolución administrativa correspondiente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

No presentar o presentar extemporáneamente el certificado de calibración de los instrumentos de pesaje o el informe metrológico con valor oficial dentro del plazo establecido en la normativa correspondiente, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.18)

Operar en PPPP de CHD, CHI, de harina residual o de reaprovechamiento, sin contar con los equipos e instrumentos que establece la normativa correspondiente; o, teniéndolos, no utilizarlos en el proceso de producción; u omitir su instalación cuando se encuentren obligados a ello, infracción sin decomiso.

19

Alterar o descalibrar los instrumentos de pesaje o no cumplir con calibrarlos en los plazos establecidos en las disposiciones legales, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

No imprimir en el Reporte de Pesaje (wincha) las alertas y las modificaciones a los parámetros de calibración, según lo establecido en la norma legal correspondiente, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

Incumplir los requisitos técnicos y metrológicos para los instrumentos de pesaje establecidos en las Resoluciones Ministeriales N°. 358-2004-PRODUCE, 191-2010- PRODUCE o en los dispositivos legales que las sustituyan, modifiquen o amplíen, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.22)

Almacenar o transportar, indistintamente, en cajas sin hielo, en estado de descomposición, a granel en volquetes o camiones, a granel en la cubierta o en la

bodega de embarcaciones pesqueras sin hielo, recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo, contraviniendo las normas del ordenamiento pesquero, infracción con decomiso. 23

Iniciar la descarga de recursos hidrobiológicos sin la presencia de los inspectores de la empresa Certificadora/ Supervisora designada por el PRODUCE para el control de LMCE, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Entrega deliberada de información falsa, el ocultamiento, destrucción o alteración de libros, registros, documentos que hayan sido requeridos por el Ministerio de la Producción, o por las empresas Certificadoras/Supervisoras designadas por el Ministerio, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Descarga del recurso anchoveta con destino al consumo humano directo, utilizando sistemas de bombeo submarino, sin bomba peristáltica o sin bomba de vacío y sin el empleo de agua refrigerada recirculada, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.24)

Recepción del recurso anchoveta no apto para el CHD, en plantas de CHD, en porcentajes mayores al 10% de volumen descargado de la embarcación pesquera, infracción con decomiso. (PRODUCE, 2011, p.25)

Recepción o procesamiento de descartes y/o residuos que no sean tales, y/o no procedan de establecimientos industriales pesqueros para CHD que no cuentan con planta de harina de pescado residual y/o de los desembarcaderos artesanales, infracción con decomiso. (PRODUCE, 2011, p.25)

Almacenar RRHH para consumo humano directo en condiciones inadecuadas para su conservación, que conlleve a deterioro, infracción sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.25)

Transportar vía terrestre harina residual de RRHH, harina y aceite de pescado sin el correspondiente certificado de procedencia, infracción grave con decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

No recibir residuos y/o descartes que provengan de las PPPP para CHD con las que se hayan suscrito convenios de abastecimiento de residuos y descartes, o limitar su recepción, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

Destinar el recurso anchoveta a la elaboración de harina residual, por razones de selección de talla, peso o calidad, en un porcentaje mayor al permitido por la norma, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

Incumplir las condiciones para operar las plantas de reaprovechamiento, infracción grave sin decomiso. (PRODUCE, 2011, p.26)

#### **7.1.5. FALTAS DE LOS INSPECTORES**

##### **a) Constituyen faltas graves, cuando cualquier Inspector incurre en cualquiera de los siguientes hechos**

“Omitir información sobre las descargas identificación de la embarcación” (CERPER, 2012, p.75).

“Alterar información sobre las descargas identificación de la embarcación” (CERPER, 2012, p.75).

“Estar ausente de su puesto” (CERPER, 2012, p.75).

“Esto significa que, para todos los efectos se entenderá que las Actas de Inspección o Reportes de Ocurrencias constituyen medios probatorios” (CERPER, 2012, p.75).

“Entonces las faltas graves mencionadas son causal sujeto al procedimiento del despido justificado de acuerdo a la legislación laboral, además de la denuncia penal correspondiente según las normas legales vigentes (CERPER, 2012, p.75).

##### **b) Constituyen faltas de los Inspectores, las siguientes situaciones**

“Encontrarse en estado etílico o bajo la influencia de estupefacientes u otras sustancias psicotrópicas durante su turno” (CERPER, 2012, p.75).

“Ser sorprendido durmiendo o distraído, incumpliendo sus funciones durante su turno” (CERPER, 2012, p.75).

“Presentarse sin su equipo de comunicación.(Asistir al turno asignado sin el equipo de comunicación)” (CERPER, 2012, p.75).

“Presentarse a realizar sus labores de control y vigilancia sin su acreditación” (CERPER, 2012, p.75).

“Presentarse sin su vestimenta de trabajo y equipo de protección personal” (CERPER, 2012, p.76).

Esto significa que, las faltas mencionadas serán merecedoras de amonestación escrita y suspensión sin goce de haber de tres turnos, contados del mismo turno previa comprobación del hecho. La reincidencia en algunas de las faltas será motivo de despido justificado, actuando de acuerdo a la legislación laboral. (CERPER, 2012, p.76)

## **VIII. APORTES LOGRADOS PARA EL DESARROLLO DEL CENTROL LABORAL**

Se realizó las inspecciones tal y cual indicaba el manual del inspector, era una inspectora que se preocupaba por la mejora continua y tener competencia técnica, a pesar que ya no se debería trabajar bajo presión, pues en la empresa CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. querían buenos resultados porque manejaban metas que se tenía que cumplir obligatoriamente con indicadores, si se no se realizaba el trabajo conforme la normativa lo exigía, pues la empresa lo contabilizaba como una No conformidad, significaba que ya no renovarían el contrato.

Se aplicó en cada turno programado la ética y criterio profesional, en cada evaluación del Ministerio de Producción estaba preparada para aprobar la evaluación escrita, así la empresa no tenía observaciones.

Cada descarga que inspeccionaba levantaba un acta sin cometer errores porque también era contabilizada por la empresa, los llamaban record de actas anuladas, los publicaban en el periódico mural el record de actas anuladas.

El empleador realizaba capacitaciones sobre calidad, competencia técnica, seguridad, todas las capacitaciones brindadas eran aplicadas en cada inspección que se realizaba, dichas acciones eran comprobadas en cada visita de supervisores en el punto de control que estaba programada.

Las evaluaciones que se realizaban relacionados a CERPER S.A., normativas pesqueras, seguridad, calidad por el empleador y el Ministerio de Producción fueron aprobados satisfactoriamente.

## **IX. APOORTE PARA LA FORMACION PROFESIONAL**

La presencia de la carrera de Ingeniería Agroindustrial es de mucha importancia debido a la existencia de una gran variedad de recursos agrícolas, pecuarios e hidrobiológicos en la región, los cuales para su transformación y/o conservación en bienes de consumo y servicios requieren de profesionales con capacidad empresarial y creativa para investigar, desarrollar, innovar y aplicar el conocimiento para el diseño, la instalación, operación, optimización, automatización y la administración de plantas agroindustriales, y además de ayudar a la preservación del medio ambiente y contribuir al bienestar y desarrollo del país. (Universidad Nacional del Santa, 2019, p.1)

Chimbote es un puerto pesquero, por ende el mayor porcentaje de empleos es en este rubro, existen plantas procesadoras de productos pesqueros para consumo indirecto o directo, participar brindando servicios de terceros a dichas empresas pesquera logre ganar experiencia en recepción de materia prima, evaluar el físico sensorial de muchas especies, controlar el peso y tallas mínimas, se presentaron muchos obstáculos para realizar mis labores correctamente, pero logre llevar la situación no permitiendo persuadirme por cual persona que quería comprar mis resultados, atentando contra mi integridad física y ética profesional. Cada situación vergonzosa que se presentaba era inmediatamente informada

a mi superior directo, lo hacía como lo indica los procedimientos proporcionados por el empleador.

Después de terminar la profesión de Ingeniería Agroindustrial tenía que aplicar los conocimientos aprendidos, pues no hay mejor aprendizaje que estar en el campo, cada evaluación que realizaban el empleador y el Ministerio de Producción era como un reto de obtener la máxima nota para demostrar la competencia técnica. Con respecto a seguridad se llegó aprender cómo solucionar un peligro, aprendí a defenderme según la ley de seguridad y salud ocupacional, a dar propuestas de mejoras respecto a los peligros que me exponía en cada establecimiento pesquero, dar a conocer que indumentaria era adecuada según el tipo de trabajo.

Se aprendió aplicar la ley de infracción según corresponda, sin tomar en cuenta las coimas que se presentaban.

## **X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **10.1. Conclusiones**

En cada inspección realizada se tomó en cuenta las políticas de la empresa, logrando aprobar cada examen proporcionado por el empleador.

Se aplicó el reglamento interno de seguridad proporcionado por el empleador, logrando no aprobar satisfactoriamente las evaluaciones escritas y verbales.

Se usaron los equipos de protección personal proporcionados por el empleador, para minimizar los riesgos que estaba expuesta.

Se asistió a todas las capacitaciones programadas a pesar que ese día no era remunerado con la intención de aprender.

Se cumplió responsablemente y con ética profesional los turnos programados por el supervisor, sin tener una falta injustificada, dejando un buen precedente en el Programa de Vigilancia y Control y así no tener observaciones.

Se aplicó las actividades plasmadas en el manual del inspector en los escenarios de chata/muelle, tolva y muestreo en las plantas de consumo humano indirecto y consumo humano directo.

Se aprendió como proceder en una instalación de los equipos del SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras según normativa vigente.

Se aplicó las infracciones a las embarcaciones, plantas pesqueras según correspondía el caso, no tuve reparos en hacer lo correcto.

## **10.2. Recomendaciones**

Antes de iniciar la temporada evaluar la calidad y revisar el stock de la indumentaria, ya que será parte de nuestra herramienta de trabajo, los zapatos eran deficientes ya que no podía permanecer estable en una superficie mojada.

Según el artículo 28 del DECRETO SUPREMO 005 – 2012 – TR, las capacitaciones deben realizarse en el horario que se labora, puede ser dada por el empleador o que el empleador haya contratado una entidad competente para dictar cursos correspondientes, de ninguna manera el costo será cubierto por los trabajadores, le compete únicamente al empleador. Entonces se recomienda cumplir con la normativa, debido a que las capacitaciones se realizaban fuera del horario de trabajo y no eran pagados.

Las personas que conforman un Comité de seguridad deben tener nociones de seguridad y salud ocupacional para poder luchar por los derechos que le corresponden a los colaboradores, que no sea dirigido.

Las empresas supervisoras debería prestar mucha atención al estrés laboral, debido a que hay una sobrecarga de trabajo y la remuneración era la misma, solo se preocupaban con cumplir sus metas sin importarles la salud de los trabajadores.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Anuario de Estadísticas Ambientales. (2015). Pesca. Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1342/cap09.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1342/cap09.pdf)

CBT (Compendio Biológico Tecnológico). (1996). De las principales especies hidrobiológicas comerciales del Perú. Instituto del Mar del Perú – Instituto Tecnológico Pesquero del Perú. Pp. 23 - 28.

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. (2011). Generalidades. Recuperado de <http://www.cerper.com/>

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. (2012). Manual del Inspector. Editado por CERPER S.A. Perú.

Dirección General de Capitanías y guardacostas (2004). RD. N ° 275 – 2004/DCG. Recuperado de <https://www.dicapi.mil.pe/sites/default/files/descargas/resoluciones/normativas/2004/rd275-2004.pdf>

Dirección General de Capitanías y Guardacostas. (2019). Funciones. Recuperado de <https://www.dicapi.mil.pe/>

Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero. (2019). Funciones. Recuperado de <https://www.gob.pe/4119-fondo-nacional-de-desarrollo-pesquero-que-hacemos>

INFOPES. (2016). ESPECIES PESQUERAS. Recuperado de <http://tumi.lamolina.edu.pe/infopes/?product=samasa-anchoa-nasus>

Instituto Tecnológico de la Producción. (2019) Alternativas para Recursos Pesqueros no Explotados. Revista Focus, 1, 36.

Instituto del Mar del Perú. (2018). Anchoveta. Recuperado de [http://www.imarpe.gob.pe/imarpe/archivos/articulos/imarpe/recursos\\_pesqueras/adj\\_pelagi\\_adj\\_pelagi\\_anch\\_mar07.pdf](http://www.imarpe.gob.pe/imarpe/archivos/articulos/imarpe/recursos_pesqueras/adj_pelagi_adj_pelagi_anch_mar07.pdf)

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2003). DECRETO SUPREMO N° 016-2003-PRODUCE. Recuperado de <https://snp.org.pe/docs/10%20ROP%20MERLUZA.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2004). RESOLUCION MINISTERIAL N° 358- 2004-PRODUCE. Recuperada de [http://www.sanipes.gob.pe/documentos/13\\_R.M.223- 2001-PEApruebanRequisitosTecnicosyMetrologicosGeneralesparalosInstrumentosdePesajeDiscontinuoAutomaticodeRecursosHidrobiologicos.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/documentos/13_R.M.223- 2001-PEApruebanRequisitosTecnicosyMetrologicosGeneralesparalosInstrumentosdePesajeDiscontinuoAutomaticodeRecursosHidrobiologicos.pdf)

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2007). DECRETO SUPREMO N° 011-2007-PRODUCE. Recuperado de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/per71479.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2008). RESOLUCION MINISTERIAL N° 338 – 2008 – PRODUCE. Lima, Perú.

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2008). RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 585- 2008-PRODUCE. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2008/julio/rm585-2008-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2008). RM. N° 768-2008-PRODUCE. Recuperado de [http://www.gacetajuridica.com.pe/servicios/normaspdf\\_2008/noviembre/01-11-2008/01-11-2008.pdf](http://www.gacetajuridica.com.pe/servicios/normaspdf_2008/noviembre/01-11-2008/01-11-2008.pdf)

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2009). RM. N° 502-2009-PRODUCE. Recuperada de <http://www2.produce.gob.pe/pesqueria/publicaciones/2009/noviembre/rm502-2009-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2009). RM. N° 197-2009-PRODUCE. Recuperada de [http://www.gacetajuridica.com.pe/servicios/normaspdf\\_2009/Mayo/11-05-2009.pdf](http://www.gacetajuridica.com.pe/servicios/normaspdf_2009/Mayo/11-05-2009.pdf)

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2010). D.S N° 010-2010-PRODUCE. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/pesqueria/publicaciones/2010/junio/ds010-2010-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2012). DS N° 005-2012-PRODUCE. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2012/ds005-2012-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2013). DECRETO SUPREMO N°008-2013-PRODUCE. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueba-elreglamento-del-programa-de-vigilancia-y-control-d-decreto-supremo-n-008-2013-produce-1006765-3/>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2014). DS N° 001-2014-PRODUCE. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-reglamento-del-sistema-deseguimiento-satelital-par-ds-n-001-2014-produce-1094630-4>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2015). RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 353- 2015-PRODUCE. Recuperado de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/per152347.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2015). RD N° 037-2015-PRODUCE/DGSF. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/rd037-2015-produce-dgsf.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2016). DECRETO SUPREMO N° 024-2016-PRODUCE. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/ds024-2016-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2016). RESOLUCION DIRECTORAL N° 015- 2016-PRODUCE/DGSF. Lima, Perú.

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2016). RESOLUCION DIRECTORAL N° 016- 2016-PRODUCE/DGSF. Lima, Perú.

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2016). DECRETO SUPREMO N° 024-2016-PRODUCE. Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/ds024-2016-produce.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2016). RESOLUCION DIRECTORAL N° 031- 2016 – PRODUCE/DGSF. Lima, Perú.

Ministerio de Producción (PRODUCE). (2019). Entidades Relacionadas. Recuperado de <https://www.gob.pe/produce>

- Ministerio de Producción (PRODUCE). (2020). Boletín del sector Pesquero Setiembre 2020. Recuperado de <http://ogeiee.produce.gob.pe/index.php/shortcode/oe-documentos-publicaciones/boletines-pesca/item/936-2020-setiembre-boletin-del-sector-pesquero>
- Pesquería (2001). RM. N° 209-2001-PE. Recuperado de <https://tarwi.lamolina.edu.pe>
- Pesquería (2001). Aprueban el Reglamento de la Ley General de Pesca DECRETO SUPREMO N° 012-2001-PE. Recuperado de <https://www.produce.gob.pe/landing/pescayconsumoresponsable/ley-general-depesca.pdf>
- Pesquería (2002). RESOLUCION MINISTERIAL N° 257 – 2002 – PE. Muestreo de Recursos Hidrobiológicos. Recuperado de [http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2002/enero/pdf/RM-257-2002-PE \(ANEXO\).pdf](http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2002/enero/pdf/RM-257-2002-PE (ANEXO).pdf)
- Pinto, G. O. (2013). Evaluación de Influencia de la Materia Prima y la Temperatura de Separación, en la Calidad del Aceite de Anchoveta (*Engraulis ringens*) (Tesis de pregrado). Universidad Nacional De San Agustín, Arequipa, Perú.
- Sociedad Nacional de Pesquería. (2018). Misión y Visión. Recuperado de <https://www.snp.org.pe/mision-y-vision/>
- Sociedad Nacional de Pesquería. (2018). Harina de pescado. Recuperado de <https://www.snp.org.pe/harina-de-pescado/>
- Universidad Nacional de Trujillo (2014). Ingeniería Agroindustrial. Recuperado de [http://www.admisionunt.info/docs/perfiles/2019/ing\\_agroindustrial.pdf](http://www.admisionunt.info/docs/perfiles/2019/ing_agroindustrial.pdf)
- Universidad Nacional del Santa (UNS). (2019). Ingeniería Agroindustrial. Recuperado de <https://www.uns.edu.pe/#/ingenieria/ingenieria-agroindustrial>

# ANEXOS

## ANEXO 1

### EJEMPLO DE LA DESCARGA PARA CONSUMO HUMANO INDIRECTO (CHI)

#### 1. INPECCION CHATA:

Escribir con letra clara y legible. No debe tener tachas ni borrones ya que invalidan el documento, debe ser llenado por el inspector asignado a la chata o muelle según sea el caso.

- **REGIÓN:** Colocar la Región correspondiente Provincia: Colocar la Provincia correspondiente
- **LOCALIDAD:**
- **FECHA:** Anotar día, Mes, Año del momento de la inspección, Ejemplo: 20/04/2015
- **EIP:** Se indica la razón social de la Empresa que tiene por destino la pesca.
- **LUGAR:** Marcar con un aspa chata o muelle según corresponda al lugar de la inspección.
- **IDENTIFICACIÓN:** Razón social del muelle, matrícula y/o nombre de la chata.
- **E/P:** Nombre completo de la embarcación Pesquera (lo que se observa en el caso de la E/P).
- **MATRICULA E/P:** Corresponde al número de matrícula que se observa en el casco y caseta de la E/P que descarga. anotar tanto la parte literal como la numérica. Ejemplo: CE-5245-CM.
- **PERSMISO DE PESCA:** Para extraer un recurso pesquero, las embarcaciones autorizadas deben poseer un permiso de pesca otorgado por el PRODUCE. El número que corresponde a dicho permiso de pesca debe anotarse según lo que aparece en el Aplicativo Web Produce. Ejemplo: R.D.383-2014-PRODUCE/DNEPP
- **NOMBRE PATRÓN:** Anotar el nombre del patrón de la embarcación.
- **CAPACIDAD DE BODEGA:** En el aplicativo Web Produce se verifica y se anota la capacidad de bodega en m<sup>3</sup> y toneladas netas.
- **TIPO DE EMBARCACIÓN:** Marcar con un aspa el recuadro correspondiente. En el caso de embarcaciones mixtas (casco de metal y caseta de fibra de vidrio o viceversa) lo que predomina es el casco.
- **MATRÍCULA:** De acuerdo a lo observado en el casco de la E/P marcar el recuadro correspondiente: E/P de metal matrícula en alto relieve, E/P de madera en bajo relieve y E/P fibra de vidrio en alto relieve (debido a que son moldes de letras pegados al casco).

- **CUENTA CON SISESAT:** Marcar con un aspa el recuadro correspondiente y a continuación anotar en el espacio asignado para el código, el número que se observa físicamente en el SISESAT.
- **EL SISESAT SE ENCUENTRA OPERATIVO:** Marcar con un aspa el cuadro correspondiente según sea el caso, confirmando con el centro de Control SISESAT del PRODUCE.
- **EL SISESAT CUENTA CON PRECINTO:** Marcar con un aspa el cuadro correspondiente. Si el inspector no puede acceder a ver el precinto por encontrarse fuera de su alcance, debe marcar: inaccesible.
- **ESTADO DEL PRECINTO DEL SISESAT:** Marcar con un aspa el cuadro correspondiente según sea el caso.
- **INICIO DE DESCARGA:** Anotar la hora de inicio de la descarga. que corresponde al momento de la colocación y succión del absorbente en la bodega de la EIP. La hora se consigna en 4 dígitos (horario de 24 horas), obviar AM/PM.04:31am.
- **FIN DE DESCARGA:** Anotar la hora final de la descarga, que corresponde al momento de la colocación y succión del absorbente de la bodega de la E/P. La hora se consigna en 4 dígitos (horario de 24 horas), obviar AM/PM. Ejemplo: 04:39am.
- **N° REPORTE DE DESCARGA:** Corresponde al número do reporte do pesaje de la tolva qua marca el tonelaje descargado:
- **RP:** La información es proporcionada por el ubicado en tolva a través de su equipo celular.
- **PESCA DECLARADA:** Anotar la cantidad do pesca que declare la embarcación, este dato lo proporciona el patrón de la E/P
- **ESPECIE:** Marcar con un aspa el recuadro correspondiente.
- **ESTADO DE ZARPE:** Marcar con un aspa el recuadro correspondiente. La información se observa en la Web Produce.
- **OBSERVACIONES DEL INSPECTOR:** Campo reservado exclusivamente para los inspectores. Consignar las observaciones detectadas en la inspección
- **FIRMA:** Planes del inspector y el patrón, delegado u otro representante de la EIP.
- **NOMBRE:** Anotar nombres y apellidos completos y legibles del inspector de Cerper S.A. y representante del E/P o EIP donde corresponde.
- **CÓDIGO:** El inspector anota su código de identificación de Cerper S.A.
- **N°CREDENCIAL:** Anotar el numero completo de la R.D. con que se acredita al inspector, ejemplo: RD N 032-2015-PRODUCE/DGSECOVI.Df.
- **DNI Y CARGO:** Del representante de la E/P.

**ANEXO 1**



**PERÚ**

Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



### Acta de Inspección en desembarque

**PPPP:** 

**Región:**   
**Provincia:**   
**Fecha:**

**Lugar:** Tolva  Muelle  Chata 
**Identificación:** \_\_\_\_\_

**Zona de desembarque:** Norte-Centro  Sur

**E/P:** 
**Matrícula E/P:**

**Permiso de Pesca:**

**Vigente:**  Suspendido zona de Desembarque 
Suspendido Todo el Litoral

**Patron:** 
**DNI:**

**Capacidad de bodega (M3):** 
**TM:**

**Tipo de Embarcación:** Metal  Madera  Fibra de Vidrio

**Matrícula en:** Alto Relieve  Bajo Relieve  Otros

**Cuenta con Equipo satelital:** Si  No 
**Código:** \_\_\_\_\_

**La Equipo satelital cuenta con precinto:** Si  código: 
No  Inaccesible

**Estado Precinto:**

**N° de consulta SISESAT:** 
Mensaje  Llamada  No se obtuvo respuesta

**Hora de consulta:** 
**ID:** \_\_\_\_\_

**Hora y fecha de última emisión:** \_\_\_\_\_

**Lugar de última emisión de señal:**

**El Equipo Sisesat se encuentra operativo:** si  No 
No se pudo constatar

Inicio Descarga	Fin de Descarga	N° de Reporte de pesaje	Pesca Declarada
04:31	04:39	8730	25 t

**Especies:** Anchoveta  Otros

**Estado permiso zarpe:** Vigente  Suspendido

**E/P Nominada en la Zona de Desembarque:** Si  Observación: \_\_\_\_\_ NO

**Observaciones del Inspector** \_\_\_\_\_

Siendo las 03:35 horas se hizo la consulta al centro de control SISESAT confirmando la operatividad del mismo. La última emisión de señal 3:50 horas en puerto de Chimbote.

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector

Nombre:  
Codigo:  
Acreditado por RD N°:

\_\_\_\_\_  
Firma del Representante de la EP

Nombre:  
DNI:  
Cargo:

Acta de inspección de Desembarque correctamente llenada

## 2. INSPECCION EN TOLVA:

Llenado por el inspector asignado en la tolva, con la letra clara y legible, no debe de tener tachas ni enmendaduras ya que invalidan el documento.

- **REGIÓN:** Colocar la Región correspondiente.
- **PROVINCIA:** Colocar la Provincia correspondiente.
- **FECHA:** Anotar día, Mes. Año del momento de la inspección. Ejemplo:  
20/04/2015.
- **EIP:** Anotar razón social del titular de la licencia en donde se realiza la descarga y no del arrendatario de la empresa (si fuese ese el caso).
- **CERTIFICADO/INFORME METROLÓGICO:** Anotar el número de certificado de calibración de la balanza electrónica. Si la EIP descarga por más de una tolva, debe anotarse en las siguientes líneas al N° de Certificado de Calibración de todas las tolvas en donde se ha realizado el pesaje de la materia prima de la EIP.
- **FECHA DE Emisión:** Anotar la fecha de emisión de cada certificado de calibración de la balanza electrónica -.
- **VISIBLE:** Marcar en el recuadro correspondiente.
- **VIGENCIA:** Marcar el recuadro correspondiente.
- **N° DE RP:** Anotar el número do reporte do pesaje que aparece en el reporte de pesaje correspondiente. Verificar que registre parámetros de calibración.
- **CANTIDAD DE PESAS PATRÓN:** -
- **CARGA OBJETIVO:**
- **N° DE BATCH:**
- **TOTAL (KG) REGISTRADOS:**
- **N°:** Anotar el número correlativo do la descarga do la descarga de la E/P  
Ejemplo 1. 2,3, etc. Para los casos en que se generan más de un Reporte de pesaje.
- **N° DE ACTA DE DESEMBARQUE:** Anotar el N° del acta de desembarque de la E/P que descarga en ese momento. la información es proporcionada por el

inspector de chata o Muelle. Anotar el N° de acta desembarque completa, ejemplo: 0218-036-0000971.

- **E/P:** Anotar el nombre de la E/P que corresponde a la descarga, la información es proporcionada por el inspector de chata o muelle.
- **N° DE MATRÍCULA:** información proporcionada por el inspector de chata o muelle.
- **HORA DE INICIO:** Anotar hora que marca el primer Batch del reporte de pesaje (hora de 4 dígitos, ejemplo: 04:31).
- **HORA DE TÉRMINO:** Anotar hora de termino que corresponde al ultimo batch del RP (hora de 4 dígitos, ejemplo: 04:39). En caso que se genere dos o más reportes de pesaje en la descarga de una E/P, se registran en el acta de EIP en forma independiente con sus datos correspondientes (N° de reporte de pesaje, hora de inicio, hora de termino, tolva, toneladas. Etc.)
- **TOLVA:** Anotar el nombre, letra o número de la tolva per la que se descarga y que aparece en el reporte de pesaje.
- **TM DESCARGADAS:** Anotar las toneladas pesadas per la tolva (dato del RP). En el caso particular de reconocimiento de pesca por parte de la planta a la EIP se anota la sumatoria de la boleta emitida por planta más el RP.
- **ΔTM:** Cuando se presente un exceso de pesca anotar solo la diferencia que hay entre las toneladas descargadas menos la capacidad de bodega autorizada (t).
- **OBSERVACIONES DEL INSPECTOR:** Anotar las observaciones que se hacen de una EIP en particular. per ejemplo: exceso en peso, cuando se emite un reporte de ocurrencias o las observaciones detectadas durante la descarga de materia prima y en el caso de veda se anota la hora de inspección y la hora de ocurrencia si es que lo amerita.
- **FIRMA:** Del inspector de Cerper S.A. y de los representantes de la EIP y EIP, donde corresponde.
- **NOMBRE:** Anotar los nombres completos (nombres y apellidos) del inspector Cerper S.A. y representante de la EIP.
- **CÓDIGO:** El inspector anota su código de identificación de Cerper S.A.

- **CREDECIAL:** Anotar el número complete de la R.D. con la que se acredita al inspector. Ejemplo; RD N°032-2015-PRODUCE/DGSECOVI.Df.
- **DNI Y CARGO:** Del representante de la E/P y del representante del EIP, El inspector verifica datos en el DNI del representante de la EIP.

Acta de inspección de tolva.

**ANEXO 2**



**PERÚ**  
Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



**CERPER**  
CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.

**Acta de Inspección en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros - CHI**

PPPP:

**Nº** Chimbote Norte  
**REGIÓN**  
**PROVINCIA** Chimbote Norte  
**FECHA** 20/04/2015

Certificado / Informe Metroológico Nº:	Fecha de Emisión	Visible	Vigente	
<input type="text" value="M.M. 1084-2015"/>	<input type="text" value="05/01/2015"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	/ /	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	/ /	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

Nº RP	Cantidad de pesas patrón	Carga objetivo	Nº de Batch	Total (KG.) registrados
<input type="text" value="8730"/>	<input type="text" value="10(20kg c/u)"/>	<input type="text" value="180"/>	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="600"/>

**Datos de la descarga:**

EP:  Matricula:

Especie:

Nº	Nº Acta Desembarque	Nº RP	Hora inicio	Hora Término	Tolva	TM Descargada	Δ TM	P.D.
<input type="text" value="01"/>	<input type="text" value="0218-036-0000971"/>	<input type="text" value="8730"/>	<input type="text" value="04:31"/>	<input type="text" value="04:39"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="21,165"/>		<input type="text" value="25"/>
<b>TOTAL</b>						<input type="text" value="21,165"/>		

RP: Reporte de Pesaje      P.D.: Pesca Declarada  
 Δ TM: diferencia de peso (TM descargadas - Capacidad de Bodega TM)

**Observaciones:**

A las 03:00horas se realizó la prueba de pesaje previa a la descarga, generándose el R.P. N°8729 con resultado CONFORME.

**Firma del Inspector**

Nombre: \_\_\_\_\_

Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD N°: \_\_\_\_\_

**Firma del representante de la Embarcación**

Nombre: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

**Firma del representante de la pppp**

Nombre: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

### 3. INSPECCION EN MUESTREO:

#### A. ACTA DE INSPECCIÓN MUESTREO

Llenado por el inspector asignado al muestreo, con letra clara y legible. sin tachas ni enmendaduras ya que invalidan el documento.

- **REGIÓN:** Colocar la Región correspondiente.
- **FECHA:** Anotar día, mes, año. Ejemplo: 20/04/2015.
- **PRIMER PÁRRAFO:** Se colocará la hora (4 dígitos, obviando AM/PM), día, mes, año del momento de llenado del acta, el nombre del EIP, su ubicación (dirección) en el distrito correspondiente. Asimismo, colocar el nombre y apellido de la persona (s) que esta presente durante el muestreo.
- **SEGUNDO PÁRRAFO:** Colocar la información requerida, nombre de la E/P, matrícula, N° de parte de muestreo, cantidad de ejemplares tallados, moda, total de ejemplares medidos. Además, registrar los datos: % de juveniles, % de la composición de captura y recurso, si excedió o no el limite especificado y el % del límite especificado.
- **FIRMA:** Del inspector Bureau y el representante del EIP (lugar en donde se realice el muestreo) y representante de la E/P.
- **NOMBRES:** Anotar el nombre completo (nombres y apellidos) del inspector de Cerper S.A. y Representante del EIP, donde corresponda.
- **CÓDIGO:** El inspector anota su código de identificación de Cerper S.A.
- **CREENCIAL:** Anotar el número completo del RD con la que se acredita al inspectora, Ejemplo: RD N° 032-2015-PRODUCE/DGSECOVI.Df.
- **DNI Y CARGO:** Del representante de la E/P y representante de la EIP.

# Acta de Inspección de Muestreo

## ANEXO 10



PERÚ

Ministerio de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura

Dirección General de Supervisión y Fiscalización



N°  
Región : Chimbote Norte  
Provincia: Chimbote Norte  
Fecha : 20/04/2015

### ACTA DE INSPECCIÓN DE MUESTREO

Siendo las  horas, encontrandonos

ubicado en  y en presencia de

y del suscrito, en representación de la empresa  ejecutora del programa de vigilancia y control de las actividades pesqueras y acuicolas en el ambito nacional ( D. S. N° 027 - 2003 -PRODUCE ) con la finalidad de verificar el cumplimiento de las medidas de ordenamiento y control vigentes , se observó lo siguiente durante el muestreo realizado de acuerdo al a norma de muestreo aprobado por R.M. N° 353-2015-PRODUCE :

Según Parte de Muestreo N°  se evidenció en la descarga de la E/P

con matrícula

una composición de muestra:

y

de ejemplares juveniles del recurso

Observaciones:

---

---

---

---

En señal de conformidad, firman la presente acta:

Firma del Inspector

Firma del Representante de la E/P

Firma del Representante de la PPPP

Nombre:

Nombre:

Nombre:

Codigo:

DNI:

DNI:

Acreditado por credencial N°

Cargo:

Cargo:

## B. PARTE DE MUESTREO

- **REGIÓN:** Colocar la Región correspondiente. (Chimbote Norte)
- **LOCALIDAD:**( Chimbote Norte)
- **FECHA:** Anotar día, mes, año del momento del muestreo Ejemplo:(20/04/2015.)
- **DATOS GENERALES:**
- **UNIDAD INSPECCIONADA/SUBUNIDAD INSPECCIONADA:** Se anotará el código correspondiente de acuerdo al punto de control inspeccionado. Los códigos se encuentran impresos en el reverso de cada formato.
- **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:** Anotar el nombre o razón social del titular de la E/P (Pesquera Exalmar S.A.)
- **NOMBRE DE E/P O MATRÍCULA:** Anotar el nombre y matricula de la E/P que corresponda a la descarga de la E/P. (CE-5245-CM).
- **CAPACIDAD DE BODEGA:** Anotar el dato que corresponde de la E/P.(27.800tn).
- **PESO DECLARADO:** Anotar el peso que proporciona el representante de la E/P.(25.000tn.)
- **PESO REGISTRADO:** Anotar las toneladas pesadas por le tolva dato obtenido del reporte de pesaje( 21.165tn).
- **N. REPORTE DE PESAJE.** Anotar el número de Reporte (s) de pesaje que se genere en la descarga de la E/P. (RP N° 8730)
- **N° PLACA:** No aplica
- **PESO SEGÚN GUÍA:** No aplica
- **EIP:** Anotar la razón social del titular de la licencia de procesamiento que debe ser igual al nombre. (Pesquera Exalmar S.A).
- **LUGAR DE MUESTREO:** Marcar con un aspa el lugar correspondiente donde se realiza el muestreo. (En la descarga-PRE-TOLVA).
- **N° DE TOLVA:(2 )**Anotar el nombre, letra o número de la tolva por la que se descarga y que aparece en reporte de pesaje Metodología del Muestreo: Marcar donde corresponda según la metodología que se emplee para realizar el muestreo Toma de Muestras (en la Descarga) .
- **1era. TOMA DE MUESTRA:** Anotar el peso de la descarga acumulada en que se toma la primera muestra . (7.800tn).
- **2da. TOMA DE MUESTRA:** Anotar el peso de la descarga acumulada en que se toma la segunda muestra(14.680tn).
- **3era. TOMA DE MUESTRA:** Anotar el peso de la descarga acumulada en que toma la tercera muestra. Composición de la Muestra:(19.835tn).
- **ESPECIE:** Anotar todas las especies encontradas en la composición de la muestra. (Anchoveta).

- **PESO (kg):** Anotar el peso que se determine para cada especie de la muestra tomada - %: Anotar el porcentaje de cada especie con respecto al total de la muestra tomada (hasta 2 decimales) (4.50kg)
- **ESPECIE:** Anotar el nombre de la especie a la que se realiza la determinación de tallas. (anchoveta)En nuestro caso (cm); en cada renglón colocar las longitudes de cada ejemplar cada medio centímetro de acuerdo al rango de tallas de la muestra. Ejemplo; (10.5; 11.0, 11.5.12cm).
- **FRECUENCIAS:** Para cada talla, colocar en el renglón correspondiente una marca por cada ejemplar medido a dicha talla Ejemplo:(3,2,7,27,38,49,20,04).
- **FRECUENCIA TOTAL:** Por cada tal a hacer un recuento de las marcas colocadas y el resultado obtenido se anota en la columna Frecuencia.
- **TOTAL, DE EJEMPLARES:** Anotar el resultado de la suma de la distribución de frecuencias. (189 ejemplares).
- **EJEMPLARES JUVENILES:** Anotar en el recuadro de juveniles la tolerancia que le corresponda según su especie, Por ejemplo: anchoveta 12 cm, samasa 9.5 cm.
- **Nº:** Anotar la sumatoria de las frecuencias totales de los ejemplares de tallas menores a 12 cm con respecto a total de ejemplares (2 decimales). (03ejemplares).

189 ejemplares.....100%.

03 juveniles.....x?%

X=1.58% ejemplares juveniles

- **INICIO TOMA DE MUESTRA:** Anotar la fecha y hora de inicio del muestreo. (04:32hr).
- **FINAL TOMA DE MUESTRA:** Anotar la Fecha y hora de término del muestreo Observaciones y firmas: (04:37hr).
- **OBSERVACIONES INSPECTOR CERPER S,A,:** Anotar solo alguna observación que es relevante y que amerite ser evidenciada.(código de ictiometro,código de balanza,zona de pesca).
- **FIRMA:** Firmes del inspector CERPER S.A.y representante de la E/P y de la PPPP o testigo donde corresponde.
- **NOMBRE:** Anotar el nombre completo del inspector de Cerper S.A, representante de la EIP y/o E/P donde corresponde.
- **DNI/CÓDIGO:** Anotar el número de DNI. El inspector anota su código de identificación de Cerper S.A..
- **CREDECIAL:** Anotar el numero completo de la resolución directoral del inspector, Ejemplo: RD N°032-2015-PRODUCE/DGSECOVI.Df.
- **CARGO Y DNI:** Del representante de la E/P, de la EIP o testigo.



**ACTA DE INSTALACIÓN, REMOCIÓN O SUSTITUCIÓN DE PRECINTOS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO SISESAT**

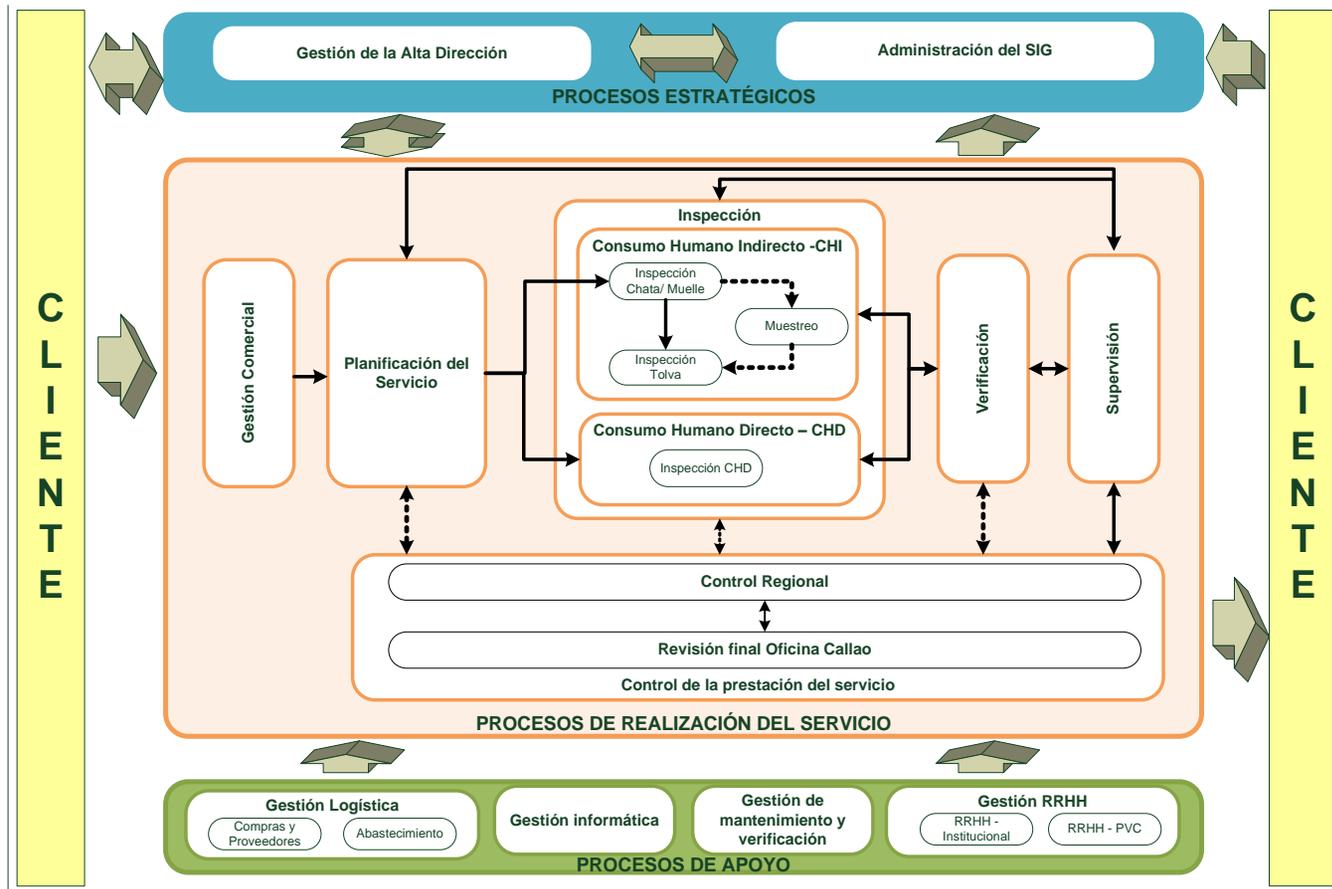
<b>ANEXO 9</b>		
 <b>PERÚ</b>	Ministerio de la Producción	Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura
		Dirección General de Supervisión y Fiscalización
		 <b>CERPER</b> CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.
<b>Acta de instalación, Remoción o Sustitución de Precintos de Seguridad del Equipo SISESAT</b>		N° Región Provincia Fecha
Siendo las _____ horas, del día _____ del mes _____ del año _____ y encontrandonos en la Embarcación		
Pesquera _____ con matrícula: _____		
Ubicada en _____ y en presencia del (los) Señor(es): _____		
Representante de la Embarcación Pesquera (Patrón): _____ DNI: _____		
Armador: _____		
Representante de Empresa prestadora del Servicio Satelital: _____ DNI: _____		
Empresa prestadora del Servicio Satelital: _____ N° Acta Anterior: _____		
Se procedió a la supervisión de la :		
<input type="checkbox"/> <b>INSTALACIÓN</b> <input type="checkbox"/> <b>REMOCIÓN o SUSTITUCIÓN</b>		
del precinto de seguridad del equipo SISESAT a cargo de la empresa prestadora del servicio satelital:		
<b>Código SISESAT:</b> Actual _____ Nuevo _____		<b>Código PRECINTO DE SEGURIDAD:</b> Actual _____ Nuevo _____
de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 197-2009-PRODUCE,		
Observaciones: _____ _____ _____ _____		
En Señal de conformidad, firma la presente acta:		
_____ Firma del Inspector	_____ Firma del Representante de la E/P	_____ Firma del Representante de Empresa prestadora del Servicio
Nombre: Código: Acreditado por R.D. N°	Nombre: DNI: Cargo:	Nombre: DNI: Cargo:





# ANEXO 4

## MAPA DE PROCESOS DEL PVCPDAM



## ANEXO 5

### MATRIZ DE CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS EN CHATA



<b>PROCESO</b>	Inspección en chata/ muelle	<b>RESPONSABLE</b>	Inspector
<b>OBJETIVO</b>	Realizar una adecuada inspección en chata/muelle y evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas legales.		

PROVEEDOR	ENTRADA	ACTIVIDADES GENERALES	SALIDA	CLIENTE
PRODUCE	Normas legales relacionadas  Base de datos de PRODUCE (DATAPESCA / SISESAT)	1. Identificación de la matrícula de la embarcación en el DATAPESCA. 2. Verificación de la correcta identificación de la embarcación. 3. Verificación del SISESAT. 4. Verificación de especie en bodega. 5. Consultas radiales con el Supervisor, Verificador, Jefe Regional, Jefe de PVC, Responsable Operativa. 6. Llenado de formato (acta de inspecciones; reportes de ocurrencia, acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, a cta de instalación, remoción o sustitución de precintos de seguridad de equipos SISESAT, si hubiese) y firma del Representante de la embarcación. 7. Entrega copia de acta al Representante de Embarcación y al Verificador. 8. Comunicación radial con Inspector de Tolva o de Muestreo cuando se presente.	Acta de inspecciones Reportes de ocurrencia Acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, acta de instalación, remoción o sustitución de precintos de seguridad de equipos SISESAT si corresponde.	Representante de la Embarcación Pesquera (E/P)  Verificador
DCAL / PVC	Procedimientos e instrucciones relacionadas		Envío de datos via radio	Inspector en Tolva
PRODUCE	Listado oficial de embarcaciones pesqueras			

RECURSOS CRÍTICOS			
Recursos humanos	Infraestructura	Ambiente de trabajo	Documentos
Inspector, Supervisor, Verificador, Jefe Regional, Jefe de PVC, Responsable Operativa.	Chata y muelle, tablero de campo, economatos, computadoras, Nextel, DATAPESCA, Extranet de PRODUCE, impresora, teléfono.	Condiciones de seguridad (indumentaria, casco, botines antideslizante, chalecos salvavidas, tapaoidos), Condiciones de seguridad marítima (climáticas) aceptables por la Capitanía del puerto.	D.S. 027-2003-PRODUCE anexo IV numeral 4 (4.1); R.D. Nº 275-2004-DCG art 4,5 y 6 del anexo A; D.S. Nº 015-2007-PRODUCE art. 20, art 134 numerales 1,2,3,4,6,13,20,26,41,76,80,81,82; R.M. Nº 197-2009-PRODUCE art. 4; D.S. 008-2006-PRODUCE art. 4; D.S. Nº 016-2007-PRODUCE (RISPAC) art. 4, 5, 7, 8, 10 (10.1.1, 10.1.2, 10.1.3, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.9), 12, 15, 22, 24, 25 y modificatorias; R.M. 100-2010-PRODUCE, R. M. 338-2008-PRODUCE 8102-P, 8103-P 8101-I, 8102-I, 8105-I, 8109-I, 8111-I
CONTROLES		INDICADOR QUE SE EVALÚA	
Cantidad de consultas realizadas al SISESAT		Porcentaje de consultas al SISESAT	

Elaborado: Encarnación Vila / Carmen Salinas	Revisado: Angélica Bustamante	Aprobado: Rolando Urban
Fecha: 2010-07-12	Fecha: 2010-07-13	Fecha: 2010-07-14

## ANEXO 6

### MATRIZ DE CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS EN TOLVA



<b>PROCESO</b>	Inspección en Tolva	<b>RESPONSABLE</b>	Inspector
<b>OBJETIVO</b>	Realizar una adecuada inspección en tolva y evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas legales		

PROVEEDOR	ENTRADA	ACTIVIDADES GENERALES	SALIDA	CLIENTE
PRODUCE	Normas legales relacionadas Base da datos de PRODUCE	1. Inspección de la calibración estática de las tolvas de pesaje . 2. Verificación del Certificado de Calibración de la tolva de pesaje. 3. Verificación de cumplimiento de requisitos técnicos de las tolvas de pesaje. 4. Instalar, remover y/o colocar precintos de seguridad.	Acta de instalación, remoción y/o sustitución de precintos de seguridad de instrumentos de pesaje discontinuos, acta de verificación de requisitos técnicos de instrumentos de pesaje, Reporte de Ocurrencia	Representante del EIP / /Verificador
Inspector de muestreo Inspector de chata	Reporte de datos via radio de Inspector de muestreo y chata	5. Comunicación radial con el Inspector de chata/muelle e Inspector de muestreo cuando se requiera . 6. Verificación de la E/P en el DATAPESCA. 7. Verificación aleatoria de las pruebas de pesaje. 8. Verificación de datos de la E/P y el tonelaje descargada en el reporte de pesaje.		
DCAL /PVC	Procedimientos e Instrucciones relacionados	9. Verificar la especie que se descarga. 10. Verificación de compuertas de la pre tolva y tolva. 11. Llenado de formatos (acta de inspección EIP, reporte de ocurrencia, acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, acta de instalación, remoción y/o sustitución de precintos de seguridad de instrumentos de pesaje discontinuos, acta de verificación de requisitos técnicos de instrumentos de pesaje cuando corresponda).	Acta de Inspección EIP, Reporte de Ocurrencia, Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos cuando corresponda	Representante del EIP Representante E/P PRODUCE Verificador
PRODUCE	Listado oficial de embarcaciones pesqueras Listado de Representantes de Embarcaciones Pesqueras	12. Firma y entrega de copia de acta al representante del EIP, representante del E/P y verificador 13. Envío de datos a través del DATAPESCA. 14. Comunicación radial con el Inspector de chata/muelle e Inspector de muestreo cuando se requiera .	Registro de Descarga Envío de datos vía radio	Inspector de Chata

## ANEXO 7

### MATRIZ DE CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS EN MUESTREO



<b>PROCESO</b>	Muestreo	<b>RESPONSABLE</b>	Inspector
<b>OBJETIVO</b>	Realizar el muestreo en las E/P para evaluar el % de juveniles y pesca asociada		

PROVEEDOR	ENTRADA	ACTIVIDADES GENERALES	SALIDA	CLIENTE
PRODUCE	Información verbal del Inspector de tolva sobre datos de EP por descargar Normas legales relacionadas Base de datos de PRODUCE (DATAPESCA)	1. Coordinación con el Inspector de Tolva y realiza verificación en DATAPESCA 2. Registro de la pesca declarada y realización del plan de muestreo. 3. Toma de muestras. 4. Determinación de la composición de captura. 5. Biometría y determinación de porcentaje de juveniles. 6. Consultas radiales con el Supervisor .	Parte de Muestreo; Acta de Inspección de Muestreo, Reportes de Ocurrencia, Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos si corresponde)	Representante de la Embarcación
DCAL / PVC	Procedimientos e instrucciones relacionadas	7. Llenado de formato (Parte de Muestreo, Acta de Inspección de Muestreo, Reportes de Ocurrencia, Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos si hubiese) y firma del Representante de la embarcación.		Representante del EIP Verificador
PRODUCE	Listado oficial de embarcaciones pesqueras	8. Entrega copia de acta al Representante de Embarcación , Representante del EIP y al Verificador. 9. Comunicación radial con Inspector de Tolva.	Envío de datos via radio	Inspector en Tolva

RECURSOS CRÍTICOS			
Recursos humanos	Infraestructura	Ambiente de trabajo	Documentos
Inspector, Supervisor, Verificador, Jefe Regional, Jefe de PVC, Responsable Operativa.	Desagador estático, transportador de malla, balanzas romanas, ictiómetros, baldes, calculadora, tablero de campo, economatos, computadoras, Nextel, DATAPESCA, Extranet de PRODUCE, impresora, teléfono.	Condiciones de seguridad (indumentaria, casco, botines antideslizante, tapaoídos, guantes)	R.M. 209-2001-PE anexo 1, R.M. Nº 100-2010-PRODUCE, D.S. Nº 015-2007-PRODUCE art. 20, art 134 numerales 6, 26; 81; D.S. Nº 016-2007-PRODUCE (RISPAC) art. 4, 5, 7, 8, 10 ( 10.2.1. ), 12, 15, 22, 24, 25 y modificatorias, R. M. 338-2008-PRODUCE 8102-P, 8103-P, 8104-P 8101-I, 8102-I, 8105-I, 8109-I, 8111-I

CONTROLES	INDICADOR QUE SE EVALÚA
Cantidad de E/P muestreadas	Porcentaje de E/P muestreadas

Elaborado: Encarnación Vila / Carmen Salinas	Revisado: Angélica Bustamante	Aprobado: Rolando Urban
Fecha: 2010-07-12	Fecha: 2010-07-13	Fecha: 2010-07-14

## ANEXO 8

### MATRIZ DE CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS EN CONSUMO HUMANO DIRECTO

#### GLOSARIO



<b>PROCESO</b>	Inspección CHD	<b>RESPONSABLE</b>	Inspector
<b>OBJETIVO</b>	Realizar una adecuada inspección CHD y evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas legales.		

PROVEEDOR	ENTRADA	ACTIVIDADES GENERALES	SALIDA	CLIENTE
PRODUCE	<p>Normas legales relacionadas</p> <p>Listado de Establecimientos Industriales Pesqueros y Plantas comprendidas en la Ampliación del PVC</p>	<p>1. Inspección de la Calibración estática de los totalizadores continuos automáticos (pesadores de faja) y balanzas industrial de plataforma.</p> <p>2. Verificación del Certificado de Calibración de los Instrumentos de pesaje.</p> <p>3. Verificación aleatoria de las pruebas de pesaje.</p> <p>4. Control de la Recepción o descarga en los EIP, según escenario:</p> <p>a). <b>CHD-CHI.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar los datos de la E/P o cámara frigorífica.</li> <li>- Verificar la especie.</li> <li>- Realizar el Plan de muestreo y toma de muestra.</li> <li>- Registro del peso de los recursos hidrobiológicos de CHD.</li> <li>- Registro del peso de los descartes y/o residuos generados.</li> <li>- Realizar la evaluación Físico Sensorial de los recursos hidrobiológicos para CHD y de los descartes y/o residuos.</li> </ul>	<p>Reporte de Ocurrencia, según corresponda</p> <p>Acta de Inspección de Recepción de materia prima, Acta de Inspección de Recepción de Descartes y/o Residuos, Acta de Inspección de Evaluación Físico Sensorial - Pescado/Pota, Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos.</p>	PRODUCE
DCAL / PVC	<p>Procedimientos e Instrucciones relacionados</p>	<p>b). <b>CHD-PHR.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificación de datos de la cámara frigorífica.</li> <li>- Verificar la especie.</li> <li>- Realizar el Plan de muestreo y toma de muestra.</li> <li>- Registro del peso de los recursos hidrobiológicos de CHD.</li> <li>- Registro del peso de los descartes y/o residuos generados.</li> <li>- Realizar la evaluación Físico Sensorial de los recursos hidrobiológicos para CHD y de los descartes y/o residuos.</li> </ul> <p>c). <b>Reaprovechamiento.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificación de datos de la cámara frigorífica o camión.</li> <li>- Realizar el Plan de muestreo y toma de muestra.</li> <li>- Verificar la procedencia de los descartes y residuos.</li> <li>- Registro del peso de los descartes y/o residuos recibidos.</li> <li>- Realizar la evaluación Físico Sensorial de los descartes y/o residuos.</li> </ul> <p>5. Llenado de formatos (acta de Inspección de recepción de materia prima, acta de Inspección de recepción de descartes y/o residuos, acta de inspección de evaluación físico sensorial - pescado/pota, reporte de ocurrencia, acta de decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos, acta de instalación, remoción y/o sustitución de precintos de seguridad de instrumentos de pesaje (cuando corresponda).</p> <p>6. Firma y entrega de copia de acta al representante del EIP y verificador.</p> <p>7. Instalar, remover y/o colocar precintos de seguridad cuando se requiera.</p>	<p>Acta de Inspección de Recepción de materia prima, Acta de Inspección de Recepción de Descartes y/o Residuos, Acta de Inspección de Evaluación Físico Sensorial - Pescado/Pota, Reporte de Ocurrencia, Acta de Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional de Recursos Hidrobiológicos, Acta de instalación, remoción y/o sustitución de precintos de seguridad de instrumentos de pesaje (cuando corresponda).</p>	Representante del EIP / Verificador /

RECURSOS CRÍTICOS			
Recursos humanos	Infraestructura	Ambiente de trabajo	Documentos
Inspector, Supervisor, Verificador, Jefe Regional, Jefe del PVC, Contoller, Responsable Operativo	Zona de Recepción de EIP, tablero de campo, termómetro, cámara, economatos, nextel, computadora, DATAPESCA, Extranet PRODUCE, impresora, teléfono.	Condiciones de seguridad (indumentaria, casco, botines antideslizante, tapabocas, lentes protectores y guantes), guardapolvo blanco, botas de agua y toca (se usará cuando corresponda).	D.S. Nº 002-2010-PRODUCE; D.S. Nº 008-2010-PRODUCE, art. 1, 2, 3 y 5; Fe de erratas D.S. Nº 008-2010-PRODUCE; R.M. Nº 169-2010-PRODUCE anexo I, II y III, R.M. Nº 191-2010-PRODUCE, establecen requisitos técnicos para los instrumentos de pesaje que se instalan en los establecimientos industriales pesqueros para consumo humano directo; R.M. Nº 002-2011-PRODUCE, art. 1 anexo 1 y 2; D.S. Nº 017-2011-PRODUCE; D.S. Nº DS 019-2011-PRODUCE (Aprueba TUO de RISPAC) art. 1, 2 y modificatorias. 8105-P, 8106-P, 8116-I, 8117-I.
CONTROLES		INDICADOR QUE SE EVALÚA	
Cantidad de trabajos no conformes registrados (generados por el inspector)		Porcentaje de TNC por recepción	

Elaborado: E. Vila / C. Tello	Revisado: A. Bustamante	Aprobado: R. Urban
Fecha: 2012-05-28	Fecha: 2012-05-28	Fecha: 2012-05-28

CHD: Consumo Humano Directo.

CHI: Consumo Humano Indirecto.

CP: Control de Producción.

DS: Decreto Supremo.

DICAPI: Dirección General de Capitanía y Guardacostas.

DIGSECOVI: Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia del Ministerio de la  
Producción

DGSF: Dirección General de Supervisión y Fiscalización.

DPA: Desembarcadero Pesquero Artesanal.

E/P: Embarcación pesquera.

MINAM: Ministerio del Ambiente.

PPPP: Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros

PRODUCE: Ministerio de Producción.

PVCPAAN: Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el  
Ámbito Nacional.

PVCAPA: Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

PVCAP: Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras.

PVCPDAM: Programa de Vigilancia y Control de la Pesca de Desembarque en el Ámbito  
Marítimo.

RISPAC: Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras y Acuícolas.

RRHH: Recursos Hidrobiológicos.

SGA: Sistema de Gestión Ambiental.

SSO: Seguridad y Salud Ocupacional.

# TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

*por* Diana Rosy Carbajal Rios

---

**Fecha de entrega:** 26-jun-2020 11:18p.m. (UTC-0500)

**Identificador de la entrega:** 1350315670

**Nombre del archivo:** Trabajo\_de\_Suficiencia\_DIANA\_CARBAJAL\_2019\_-\_corregido.pdf (7.79M)

**Total de palabras:** 27789

**Total de caracteres:** 159513

## TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

### INFORME DE ORIGINALIDAD

**26%**

INDICE DE SIMILITUD

**26%**

FUENTES DE INTERNET

**0%**

PUBLICACIONES

**0%**

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://repositorio.uns.edu.pe">repositorio.uns.edu.pe</a> Fuente de Internet	9%
2	<a href="http://www.inei.gob.pe">www.inei.gob.pe</a> Fuente de Internet	5%
3	<a href="http://issuu.com">issuu.com</a> Fuente de Internet	5%
4	<a href="http://busquedas.elperuano.pe">busquedas.elperuano.pe</a> Fuente de Internet	4%
5	<a href="http://www.gacetajuridica.com.pe">www.gacetajuridica.com.pe</a> Fuente de Internet	4%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 3%

Excluir bibliografía

Activo